



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 01 avril au 05 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	MENU LUNDI DE PÂQUES			Oeuf dur bio et sauce béarnaise	
Plats		Sauté de boeuf à la hongroise Nuggets de maïs	Rôti de porc à l'andalouse* Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Pané de fromager bio (végétarien)	Boulettes à l'agneau sauce curry Dos de colin à l'oseille
Accomp.		Coquillettes	Purée pommes de terre et potiron	Haricots verts EGALIM vapeur (végétarien)	Pommes rissolées EGALIM
Produits laitiers		Yaourt aromatisé	Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)		Emmental en Stick
Desserts		Crème dessert saveur vanille	Grillé aux pommes et framboises (DCG)	Pomme	 Chou au chocolat

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 08 avril au 12 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri bio et sauce rémoulade			Carottes râpées au sirop d'érable	
Plats	Escalope de volaille sauce colombo Galette végétarienne boulgour légumes	Croquettes épinards (végétarien)	Côte de porc au romarin* Bouchées de poisson pané	Couscous poulet Omelette fraîche	Pavé de poisson mariné PMD thym citron poivre
Accomp.	Pâtes bio	Haricots beurre vapeur (végétarien)	Blé EGALIM	Semoule	Riz
Produits laitiers		Yaourt aromatisé saveur banane bio	Emmental		Camembert bio
Desserts	Mousse au chocolat bio	Fruit bio	Flan pâtissier (DCG)	Brassé à la pulpe de fruits bio	Beignet au chocolat (DCG)

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 15 avril au 19 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Oeuf dur mayonnaise (végétarien)		Tomate persillée	Endives à l'emmental	
Plats	Croq pané blé tomate (végétarien)	Dos de colin PMD sauce aurore	Steak haché cuit à coeur sauce bordelaise Beignets du fromager	Escalope bolognaise Aiguillettes de blé tomate et piment d'Espelette	Sauté de boeuf sauce sambal
Accomp.	Petits pois EGALIM à l'étuvée (végétarien)	Purée de pommes de terre et panais	Pennes	Bâtonnets de carottes	Riz
Produits laitiers		Cantal AOP			Yaourt aromatisé fraise bio
Desserts	Fruit bio	Crème dessert saveur vanille bio	Tarte au chocolat (DCG)	Fromage blanc sucré	Poire

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 22 avril au 26 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Tartare de courgettes (végétarien)		Tomates à l'huile d'olive	
Plats	Cervelas Obernois* Boulettes de blé panées façon thaï	Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)	Rôti de dinde sauce colombo Dos de colin meunière	Hachis parmentier Croquettes de blé aux épinards	Dos de colin PMD sauce ciboulette
Accomp.	Pommes vapeur		Lentilles	Haricots beurre ciboulette	Brunoise de légumes EGALIM
Produits laitiers	Tomme grise bio		Edam bio		Petit suisse aux fruits bio
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits bio	Liégeois saveur chocolat bio	Gâteau basque (DCG)	Kivi	Fruit bio

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 29 avril au 03 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées bio et vinaigrette	Oeuf dur sauce tartare (végétarien)	MENU FÊTE DU TRAVAIL		Concombre ciboulette
Plats	Boeuf bourguignon bio Bouchées au camembert	Aiguillettes de blé tomate et fromage de chèvre (végétarien)		Lasagnes bolognaise Pané de blé tomate mozzarella	Pavé de poisson PMD mariné à la provençale
Accomp.	Coquillettes	Duo de carottes (végétarien)		Chou fleur EGALIM persillé	Purée
Produits laitiers				Emmental bio	
Desserts	Crème dessert saveur chocolat bio	Fruit bio		Purée de pomme-fraise	Cookie aux pépites de chocolat (DCG)

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 25 mars au 29 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		🍴 Quiche lorraine* Céleri EGALIM vinaigrette		Oeuf dur bio et sauce cocktail (végétarien)	Carottes râpées miel et citron
Plats	Sauté de boeuf sauce caramel Pavé de poisson mariné à la provençale	Sauté de volaille bio sauce madère Croq veggi fromage	Haché à l'agneau sauce au thym	Nuggets de maïs (végétarien)	Dos de colin PMD à la fondue de poireaux
Accomp.	Purée à la muscade	Pommes rissolées EGALIM	Carottes rondelles	Haricots beurre sautés (végétarien)	Riz
Produits laitiers	Fromage à pâte pressée (Milanette)		Petit suisse aux fruits bio		
Desserts	Compote de pomme-poire	Pomme bicolore	Cookie aux pépites de chocolat (DCG)	Mousse au chocolat	🍴 Clafoutis pommes cannelle

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais