



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 04 décembre au 08 décembre 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|--|---------------------------------------|---|--|--|
| Entrées | Chou blanc vinaigrette | Tarte à l'oignon (végétarien) | Salami beurre* Tomate vinaigrette | Velouté de poireaux et pommes de terre | Chou rouge aux raisins |
| Plats | Sauté de boeuf sauce mironton | Pané du fromager (végétarien) | Paupiette de dinde sauce caramel | Cordon bleu | Dos de colin au beurre blanc |
| Accomp. | Gratin de panais et pommes de terre | Chou fleur vapeur (végétarien) | Semoule | Haricots beurre persillés | Pommes vapeur |
| Produits laitiers | Emmental | Yaourt sucré | Petit suisse nature | Yaourt aromatisé | Camembert |
| Desserts | Mousse au chocolat | Kaki | Gâteau basque | Poire | Cookie chocolat blanc cranberries |

*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 11 décembre au 15 décembre 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|------------------------------|--------------------------------------|---|--|---|
| Entrées | Lentilles vinaigrette | Saucisson sec* Tomate vinaigrette | Chou blanc sauce fromagère | Oeuf dur sauce cocktail | Carottes râpées aux agrumes (végétarien) |
| Plats | Sauté de porc sauce chorizo* | Rôti de dinde sauce poulet | Tranchettes de volaille sauce aigre douce | Tagliatelles carbonnara* Omelette fraîche | Nuggets de maïs ketchup (végétarien) |
| Accomp. | Haricots verts vapeur | Riz | Poêlée forestière | Pâtes | Boulgour à la tomate (végétarien) |
| Produits laitiers | Yaourt aromatisé | Yaourt aromatisé | Coulommiers | Délice d'emmental | Edam |
| Desserts | Clémentines | Pomme rouge | Tarte normande | Compote de pomme-ananas | Muffin poudre d'amande |

*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 18 décembre au 22 décembre 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|---|----------|---|---|
| Entrées | Pâté de canard cornichon* Tomate vinaigrette | Céleri rémoulade (végétarien) | | REPAS DE FIN D'ANNEE (Menu transmis ultérieurement) | Rosette beurre* Tomate vinaigrette |
| Plats | Sauté de boeuf aux oignons grelots | Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien) | | | Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert |
| Accomp. | Purée | Ratatouille (végétarien) | | | Haricots beurre ciboulette |
| Produits laitiers | Carré Président | Tomme blanche | | | Petit suisse aux fruits |
| Desserts | Compote de pomme-banane | Brassé à la pulpe de fruits | | | Beignet à l'abricot |

*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