



# 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 mars au 08 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Crêpes au fromage	Oeuf dur sauce cocktail	Roulade aux olives*	Velouté de légumes	Macédoine de légumes mayonnaise (végétarien)
Plats	Paleron de boeuf sauce forestière	Sauté de porc à la graine de moutarde*	Rôti de dinde sauce poulette	Filet de volaille grillé	Dos de colin à la provençale
Accomp.	Pommes rondes	Haricots verts vapeur	Farfalles	Petits pois à l'étuvée	Brunoise de légumes (végétarien)
Produits laitiers	Tomme noire	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Camembert	Laitage saveur vanille
Desserts	Clémentines	Compote de fruits	Tarte normande	Pomme golden	Gâteau 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 11 mars au 15 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri rémoulade Pâté de foie cornichon*	Salade Massai (végétarien)	Taboulé à la menthe	Oeuf dur sauce tartare	Chou blanc sauce fromagère
Plats	Sauté de veau sauce dijonnaise	Omelette fraîche (végétarien)	Jambon braisé sauce ciboulette* Beignets de calamars ketchup	Escalope bolognaise	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Coquillettes	Purée pommes de terre et courgettes (végétarien)	Poêlée crétoise	Epinards à la crème Haricots verts	Purée
Produits laitiers	Saint-Morêt	Tomme blanche	Saint-Paulin	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré
Desserts	Liégeois chocolat	Compote de fruits	Banane	Pomme rouge	Donuts

\*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 mars au 22 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Velouté de potiron	Saucisson à l'ail beurre* Oeuf dur mayonnaise	Concombre sauce crémeuse <b>Salade basque*</b>	<b>Carottes râpées aux fines herbes</b>	Salade Caesar
Plats	<b>Parmentier de légumes (végétarien)</b>	<b>Dos de colin aux agrumes</b>	<b>Sauté de volaille sauce aigre douce</b>	<b>Tajine poulet aux fruits secs</b>	<b>Paleron de boeuf sauce guardian</b>
Accomp.		<b>Pommes rissolées</b>	Chou-fleur vapeur	Semoule au curcuma	Haricots verts ciboulette
Produits laitiers	<b>Carré Président</b>	Yaourt aromatisé	<b>Gouda</b>	Bûchette mi-chèvre	<b>Bombel</b>
Desserts	<b>Fromage blanc sucré</b>	Compote pomme-fraise	Gâteau basque	<b>Liégeois saveur vanille</b>	🔪 Amandine aux framboises

\*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	Chou blanc aux noix	Quiche lorraine* Céleri vinaigrette	Concombre vinaigrette	<b>Oeuf dur sauce cocktail (végétarien)</b>	Rillettes cornichon* Oeuf dur mayonnaise
Plats	<b>Sauté de boeuf sauce caramel</b>	<b>Médallions de poulet sauce mère</b>	Sauté de porc aux oignons* Beignets du fromager	<b>Nuggets de maïs (végétarien)</b>	<b>Dos de colin à la fondue de poireaux</b>
Accomp.	Purée à la muscade	<b>Pommes vapeur</b> Epinards à la crème	Pennes	<b>Haricots beurre sautés (végétarien)</b>	Riz
Produits laitiers	<b>Milanette</b>	Yaourt aromatisé	<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Saint-Paulin</b>	Yaourt aromatisé
Desserts	Compote de pomme-poire	Pomme bicolore	Cookie aux pépites de chocolat	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Ciafoutis pommes cannelle</b>

\*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