



# 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 06 mai au 10 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves assaisonnées	Saucisson à l'ail beurre*			
Plats	Raviolis de boeuf à l'italienne	Pavé de poisson mariné à la provençale			
Accomp.		Haricots beurre			
Produits laitiers	Crème dessert saveur chocolat	Edam			
Desserts	Purée de pomme	Pomme			

\*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 13 mai au 17 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de lentilles tomate et féta vinaigrette	 Quiche camembert pommes (végétarien)	Concombre à la menthe et aux raisins Salami beurre*	Tomate au vinaigre balsamique	Pâté forestier oignons blancs*
Plats	Escalope de volaille au thym	Galette végétarienne épeautre provolone (végétarien)	Tranchettes de poulet sauce caramel Steak haché cuit à coeur sauce échalote	Cassoulet Toulousain* Poisson pané	Dos de colin sauce nantua
Accomp.	Petits pois à l'étuvée	Poêlée champêtre (végétarien)	Chou fleur persillé	Haricots verts	Purée à la muscade
Produits laitiers	Camembert	Fromage frais (St-Morêt)	Petit suisse nature	Gouda	Yaourt aromatisé
Desserts	Mousse au chocolat	Kivi	Donuts (DCG)	Brassé à la pulpe de fruits	Beignet à la framboise (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 20 mai au 24 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Feuilleté hot dog	Oeuf dur sauce béarnaise	Salade de riz à l'espagnole (végétarien)	Duo de tomates et concombre au thon
Plats		Saucisse fumée*	Emincé de poulet sauce colombo	Croq du fromager (végétarien)	Dos de colin aux épices
Accomp.		Epinards à la crème Haricots verts	Ratatouille	Brocolis ciboulette (végétarien)	Purée de pommes de terre et patate douce
Produits laitiers		Yaourt nature	Cantal	Laitage au chocolat	Camembert
Desserts		Pomme bicolore	Tarte à la mangue (DCG)	Poire	 Clafoutis ananas coco

\*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 27 mai au 31 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<b>Carottes râpées au citron (végétarien)</b>	 Pizza au jambon*	Salade façon Caesar	Tomate au maïs	<b>Concombre à l'estragon</b> Pâté en croûte cornichon*
Plats	<b>Lasagnes à la provençale (végétarien)</b>	<b>Rôti de dinde froid cornichon</b>	Crêpinette grillée aux herbes* Steak haché cuit à coeur	Cordon bleu	Dos de colin doré au beurre
Accomp.		<b>Macédoine de légumes mayonnaise froide</b>	Riz <b>Courgettes à la tomate</b>	Chou fleur ciboulette	<b>Pennes</b>
Produits laitiers	Tomme blanche	Yaourt sucré	<b>Laitage saveur vanille</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Edam</b>
Desserts	<b>Brassé à la pulpe de fruits</b>	Poire	Gâteau basque (DCG)	<b>Pomme rouge</b>	Pêche

\*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