



Menu au choix

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

Du 07 novembre au 11 novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade pommes de terre et coeurs de palmier au surimi	Concombre façon tzatziki		Taboulé à la menthe	
Plats	Beignets du fromager (végétarien)	Chipolatas grillées* Omelette		Lasagnes bolognaise	
Accomp.	Haricots verts vapeur (végétarien)	Boulgour aux pois chiches			
Produits laitiers	Petit moulé ail et fines herbes	Leerdammer		Petit Louis	
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Compote pomme-fraise		Crème dessert caramel	

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labelisés

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 14 novembre au 18 novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Saucisson à l'ail beurre*	\ Flan brocolis poulet moutarde		Oeuf dur sauce cocktail	Carottes râpées ciboulette (végétarien)
Plats	Filet de volaille aux olives	Saucisse de Toulouse grillée* Omelette		Raviolis de boeuf à l'italienne	Pané de blé tomate mozzarella (végétarien)
Accomp.	Riz	Haricots beurre ciboulette			Poêlée paysanne (végétarien)
Produits laitiers	Tomme noire	Mini cabrette		Délice d'emmental	Edam
Desserts	Compote de pomme-poire	Liégeois saveur vanille		Brassé à la pulpe de fruits	Tarte pomme-rhubarbe

*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 21 novembre au 25 novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Oeuf dur mayonnaise	MENU VIVE LE FOOT Salade verte à l'emmental		Concombre à l'aneth	Pâté en croûte cornichon* Oeuf dur mayonnaise
Plats	Boeuf braisé sauce aigre douce	Aiguillettes de poulet panées		Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Quenelles de brochet sauce armoricaine
Accomp.	Poêlée forestière	Pommes rissolées		Semoule (végétarien)	Coudes
Produits laitiers	Saint-Morêt	Croc'lait bio		Petit Louis	Tartare ail et fines herbes
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Flan nappé caramel		Compote de pomme-coing	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 28 novembre au 02 décembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de riz à la nantaise	Tarte à l'oignon		Carottes râpées aux agrumes	Tomate au maïs
Plats	Paupiette de volaille aux pruneaux	Omelette fraîche (végétarien)		Escalope de volaille grillée	Poisson pané
Accomp.	Petits pois à l'étuvée	Coquillettes au fromage (végétarien)		Chou fleur persillé	Boulgour
Produits laitiers	Tomme blanche	Camembert		Carré Président	Bûchette mi-chèvre
Desserts	Mousse au chocolat	Compote de pomme-pêche		Fromage blanc aux fruits	Cookie aux pépites de 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 05 décembre au 09 décembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de foie cornichon*	Oeuf dur mayonnaise		Concombre façon tzaziki	Carottes râpées au citron
Plats	Escalope de volaille sauce basquaise	Nuggets de maïs (végétarien)		Spaghettis bolognaise	Steak haché
Accomp.	Haricots verts ciboulette	Brocolis au gratin			Riz
Produits laitiers	Milanette	Délice de camembert		Saint-Paulin	Carré Président
Desserts	Semoule au lait	Pomme rouge		Compote de pomme-ananas	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



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 12 décembre au 16 décembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Oeuf dur mayonnaise	Crêpes aux champignons		REPAS DE FIN D'ANNEE (Menu transmis ultérieurement)	Tomate ciboulette
Plats	Boulettes de porc à la tomate*	Sauté de volaille sauce colombo			Dos de colin pané
Accomp.	Boulgour à l'indienne	Chou-fleur vapeur			Riz
Produits laitiers	Camembert	Croc'lait			Emmental
Desserts	Mousse au chocolat	Crème dessert saveur vanille			Brassé à la pulpe de fruits

*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