



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 02 décembre au 06 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves à l'échalote Rillettes cornichon*	Tarte à l'oignon (végétarien)		Saucisson à l'ail beurre* Tomate au maïs	Salade Tika
Plats	Paupiette de volaille sauce caramel Filet de colin d'Alaska meunière	Pané du fromager (végétarien)		Hachis parmentier Galette végétarienne épeautre provolone	Filet de colin PMD sauce niçoise
Accomp.	Bié EGALIM Jeunes carottes sautées	Coquillettes		Petits pois CE2 à l'étuvée	Pommes vapeur
Produits laitiers	Tomme grise bio	Gouda		Yaourt aromatisé à la framboise bio	Camembert bio
Desserts	Mousse au chocolat bio	Purée de pomme-poire		Pomme	Gâteau au fromage blanc et arôme fleur d'oranger

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés 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 09 décembre au 13 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées miel et citron		Tomate à l'estragon	Endives vinaigrette
Plats	Filet de colin d'Alaska PMD pané	Boeuf braisé en daube Galette végétarienne blé fromage épinards		Nuggets de maïs et ketchup (végétarien)	Omelette bio
Accomp.	Pennes	Riz		Carottes rondelles (végétarien) Semoule	Boulgour à la tomate
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin bio		Fromage fondu (Délice d'emmental)	Yaourt nature sucré
Desserts	Fruit bio	Crème dessert saveur vanille bio		Purée de pommes-ananas	Gâteau façon napolitain

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés 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 16 décembre au 20 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de tortis vinaigrette	Radis beurre (végétarien) Saucisson à l'ail beurre*		REPAS DE FIN D'ANNEE (Menu transmis ultérieurement)	Oeuf dur bio et mayonnaise au curry
Plats	Croq du fromager	Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)			Pavé de poisson PMD mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Purée de pommes de terre à l'emmental	Chou fleur CE2 vapeur (végétarien)			Petits pois CE2 à l'étuvée
Produits laitiers	Fromage fondu (Carré Président)	Tomme blanche			Camembert bio
Desserts	Fruit Labellisé	Yaourt brassé aux fruits bio			Fruit bio

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais