



Du 30 septembre au 04 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Demi pomelos sucré	Concombres persillés (végétarien)		Salade de tortis vinaigrette	Taboulé bio (semoule bio)
Plats	Mijoté de boeuf carottes Filet de colin pané	Omelette (végétarien)		Cordon bleu Galette végétarienne blé fromage épinards	Filet de colin PMD sauce armoricaine
Accomp.	Blé EGALIM	Ratatouille (végétarien)			Brocolis bio et béchamel
Produits laitiers	Edam bio	Camembert bio		Emmental bio	Yaourt aromatisé vanille bio
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Purée de pomme-fraise-cassis bio		Crème dessert saveur vanille 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



Du 07 octobre au 11 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves bio aux noix (végétarien) Salade de perles à l'espagnole*	Flan à la provençale		Oeuf dur sauce béarnaise	Salade de blé maïs et mimolette
Plats	Pané de fromager bio (végétarien)	Filet de colin PMD sauce dugléré		Tagliatelles façon carbonara* Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert	Boeuf braisé aux oignons Filet de colin pané
Accomp.	Haricots verts bio sautés (végétarien)	Epinards à la crème			Pommes vapeur Fondue de poireaux
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Cantal AOP		Saint-Paulin bio	Camembert
Desserts	Fruit bio	Brassé à la pulpe de fruits		Purée de pomme-banane bio	Ciafoutis poire pépites de chocolat

*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



Du 14 octobre au 18 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou fleur bio sauce mousseline	Endives vinaigrette (végétarien)		Céleri bio vinaigrette aux pommes	Salade de pommes de terre aux épices
Plats	Filet de colin PMD sauce piment doux, curcuma et paprika	Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux (végétarien)		Rougail saucisse Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Sauté de boeuf au paprika Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Haricots verts bio sautés	Purée de carottes et pommes de terre au cumin (végétarien)		Riz	Petits pois EGALIM à l'étuvée
Produits laitiers	Camembert bio	Yaourt brassé à la fraise bio		Gouda	Edam bio
Desserts	Mousse au chocolat bio	Fruit EGALIM		Compote de pomme-cannelle HVE	Gâteau au fromage blanc, muscade, cannelle et gingembre

*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



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 novembre au 08 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de blé aux petits légumes	Carottes râpées à l'orange (végétarien)		Velouté de potiron	Betteraves au thon
Plats	Sauté de boeuf bio sauce forestière Omelette	Pané du fromager (végétarien)		Brandade de poisson	Marmite de poissons sauce citron
Accomp.	Coquillettes bio	Petits pois EGALIM à l'étuvée (végétarien)			Riz trois saveurs
Produits laitiers	Edam bio	Yaourt nature sucré		Camembert	Yaourt aromatisé vanille bio
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits bio	Clémentines		Liégeois chocolat	Gâteau Vendéen

*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