



345-Menu Scolaire 5 jours - Du 02 novembre au 06 novembre 2020 - Retour des commandes souhaité au 09/10/20

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette M Demi pomelos sucré Saucisson à l'ail beurre*	Œuf poireaux jambon* Chou blanc à l'emmental (végétarien) M Rillettes cornichon*	Salade basque* Tomate vinaigrette Salami beurre*	Carottes râpées aux pignons de pin Velouté de potiron M Pâté en croûte cornichon*	MENU LE VENDEE GLOBE Tartare de courgettes au surimi
Plats	Sauté de bœuf sauce tomate M Filet de poisson mariné huile d'olive et citron vert	Escalope de volaille à la moutarde à l'ancienne Nuggets de maïs (végétarien) M	Aiguillettes de poulet au curry Jambon blanc*	Tagliatelles carbonnara* M Cordon bleu	Pépites de hoki panées M
Accomp.	Frites tradition M Bâtonnets de carottes	Flageolets Haricots verts aux fines herbes (végétarien) M	Purée Gratin de brocolis	Ratatouille	Riz madras M
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Camembert Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat M	Kiri Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature	Gouda Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille	Emmental en Stick M
Desserts	Orange Compote de pomme-poire	Clémentines Liégeois saveur vanille caramel M	Banane Beignet à l'abricot	Pomme rouge Brassé à la pulpe de fruits M	Brioche M
	*Contient du porc	Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie	Menu conseillé suivant le GEMRCN.	Produit Bio ou Labellisé	Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées 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

S46-Menu Scolaire 5 jours - Du 09 novembre au 13 novembre 2020 - Retour des commandes souhaité au 09/10/20

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade parmentière Chou rouge aux lardons* Fromage de tête vinaigrette*	Quiche forestière (végétarien) M Concombre à la crème Saucisson sec*	MENU DE L'ARMISTICE	Oeuf dur sauce béarnaise Carottes râpées persillées Roulade de volaille	Céleri rémoulade Velouté de légumes M Rillettes cornichon*
Plats	Boeuf braisé sauce aigre douce M Boulettes d'agneau sauce basquaise	Cervelas Obernois* Parmentier (végétarien) M		Lasagnes bolognaise M Croq de porc pané au fromage*	Filet de colin meunière M Sauté de porc à la niçoise*
Accomp.	Semoule M Haricots beurre persillés	Jeunes carottes		Petits pois à l'étuvée	Riz M Chou-fleur vapeur
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Emmental M Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature	Carré Président Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé M		Petit Louis Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat M	Camembert Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé
Desserts	Pomme golden Brassé à la pulpe de fruits M	Kaki Compote de pomme-framboise		Kiwi M Crème dessert saveur vanille	Clémentines Cake aux noisettes M
	*Contient du porc	Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie	Menu conseillé suivant le GEMRCN.	Produit Bio ou Labellisé	Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



S47-Menu Scolaire 5 jours - Du 16 novembre au 20 novembre 2020 - Retour des commandes souhaité au 09/10/20

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade piémontaise Betteraves à la fête Pâté de canard cornichon*	Crêpes au fromage M Concombre à la bulgare Rosette beurre*	Velouté de carottes Duo de chou à l'irlandaise* Saucisson à l'ail beurre*	Taboulé à la libanaise (végétarien) M Tomate mozzarella Cerveas vinaigrette*	Oeuf dur mayonnaise Carottes râpées au maïs Pâté en croûte cornichon* M
Plats	Sauté de veau à la dijonnaise M Tranchettes de volaille à la romaine	Filet de volaille aux champignons Pavé de poisson mariné à la provençale M	Steak haché ketchup Paupiette de lapin aux pruneaux	Chili sin carne (végétarien) M Escalope viennoise	Dos de colin sauce matelote Longe de porc sauce orloff* M
Accomp.	Coudes M Julienne de légumes	Blé aux petits légumes Brocolis à la crème M	Pommes de terre grand-mère Poêlée champêtre	Riz à la mexicaine (végétarien) M Ratatouille	Purée Dubarry M Haricots verts vapeur
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Tomme noire Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré M	Mini cabrette Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille	Coulommiers Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Délice d'emmental Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature M	Edam Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits
Desserts	Clémentines M Crème dessert chocolat	Kiwi Brassé à la pulpe de fruits M	Banane Gâteau basque	Pomme rouge Compote de pomme-pêche	Orange Chou à la crème M
	*Contient du porc	Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie	Menu conseillé suivant le GEMRCN.	Produit Bio ou Labellisé	Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



S48-Menu Scolaire 5 jours - Du 23 novembre au 27 novembre 2020 - Retour des commandes souhaité au 09/10/20

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine à la russe Chou blanc aux noisettes (végétarien) M Pâté de campagne cornichon*	Flan du pêcheur Carottes râpées vinaigrette Pâté de fole*	Concombre aux fines herbes Oeuf dur sauce tartare Roulade aux olives*	Salade de pâtes aux pois chiches M Tomate au vinaigre balsamique Rillettes cornichon*	Céleri rémoulade Velouté de poireaux M Saucisson sec*
Plats	Estouffade de porc au caramel* Omelette fraîche (végétarien) M	Sauté de volaille à la mexicaine Dos de colin pané M	Chipolatas* Rôti de dinde sauce poulette	Tartiflette* M Filet de volaille grillé	Dos de colin sauce crevettes Boeuf braisé aux oignons M
Accomp.	Coquillettes Haricots beurre vapeur (végétarien) M	Semoule Chou fleur persillé M	Purée Poêlée primeur	 Petits pois	Riz M Carottes rondelles
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Saint-Morêt Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré	Tomme blanche M Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Saint-Paulin Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat	Petit Louis M Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Vache qui rit Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille
Desserts	Pomme golden Fromage blanc aux fruits M	Orange Compote pomme-fraise M	Kiwi Tarte au citron	Poire Mousse au chocolat	Clémentines Cake à la vanille M
	*Contient du porc	Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie	Menu conseillé suivant le GEMRCN.	Produit Bio ou Labellisé	Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais