



Nom

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

S14-Menu Scolaire 5 jours - Du 05 avril au 09 avril 2021 - Retour des commandes souhaité au 12/02/21

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	LUNDI DE PÂQUES Salade de perles aux dés de jambon* Terrine de poisson mayonnaise		Radis beurre Carottes râpées ciboulette M+P Galantine pistachée oignon blanc*	M+P	Concombre à la menthe Oeuf dur sauce béarnaise Pâté de foie cornichon*		Tomate au maïs (végétarien) M+P Salade alsacienne* Andouille de vire beurre*	M+P	Salade printanière M+P	
Plats	Sauté de mouton sauce cresson Filet de limande sauce crevettes		Aiguillettes de poulet au curry M+P Cervelas Obernois*	M+P	Boeuf braisé au paprika Paupiette de lapin sauce moutarde		Couscous royal M+P Nuggets de maïs (végétarien)	M+P	Pépites de colin aux trois céréales M+P	
Accomp.	Flageolets Duo de chou romanesco et chou-fleur		Purée de haricots verts M+P Courgettes à la tomate	M+P	Riz aux petits légumes Haricots beurre persillés		Semoule au curcuma M+P Bâtonnets de carottes sauté (végétarien)	M+P	Pâtes d'Alsace festives IGP M+P	M+P
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Mini pavé d'affinois Yaourt aromatisé		Edam Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré M+P		Saint-Morét Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat		Saint-Paulin P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Vache qui rit P	
Desserts	Pomme golden Gâteau au chocolat		Orange P Compote de pomme-ananas		Poire Beignet à l'abricot		Kiwi Riz au lait M+P		Poisson d'Avril au chocolat M+P	M+P

*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

Yaourt de chers / chère.



Nom

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

S15-Menu Scolaire 5 jours - Du 12 avril au 16 avril 2021 - Retour des commandes souhaité au 12/02/21

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Betteraves aux noix Salade fermière Saucisson à l'ail beurre* <i>m+p</i>		Flan courgette chèvre (végétarien) <i>m+p</i> Carottes râpées aux pignons de pin Rillettes cornichon*		Céleri rémoulade Salade niçoise Salami beurre*		Concombre vinaigrette Oeuf dur mayonnaise Pâté en croûte cornichon* <i>m+p</i>		Tomate au vinaigre balsamique <i>p</i> Salade de lentilles aux fines herbes Pâté forestier oignons blancs*	
Plats	Emincé de poulet sauce catalane Paupiette de veau au cumin <i>m+p</i>		Lasagnes ricotta épinards (végétarien) <i>m+p</i> Sauté de volaille à la lyonnaise		Rôti de bœuf froid sauce mayonnaise Tranchettes de volaille sauce barbecue		Spaghettis bolognaise <i>m+p</i> Escalope de volaille panée		Dos de colin meunière Rôti de porc au maroilles* <i>m+p</i>	
Accomp.	Blé à la tomate <i>m+p</i> Haricots verts vapeur		Ratatouille		Mini bouchons de pommes de terre Julienne de légumes		Brocolis ciboulette		Riz <i>m+p</i> Jeunes carottes sautées	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Camembert <i>p</i> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille		Kiri <i>p</i> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Tartare ail et fines herbes Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature		Gouda <i>p</i> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat		Emmental en Stick <i>m+p</i> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits	
Desserts	Orange Brassé à la pulpe de fruits <i>m+p</i>		Pomme rouge Fromage blanc aux fruits <i>m+p</i>		Banane Tarte au citron		Poire Compote de pomme-banane <i>m+p</i>		Kiwi Clafoutis aux pruneaux <i>m+p</i>	

*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

Yvonne de Thiers Artero



Nom

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

S16-Menu Scolaire 5 jours - Du 19 avril au 23 avril 2021 - Vacances scolaires zone C - Retour des commandes souhaité au 12/02/21

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Feuilleté du jardinier Radis beurre <i>M+P</i> Pâté de canard cornichon*		Chou rouge aux noisettes Poireaux vinaigrette Saucisson sec* <i>M+P</i>		Tomates à l'huile d'olive Oeuf dur sauce tartare Fromage de tête vinaigrette*		Salade coleslaw (végétarien) <i>M+P</i> Salade de farfalles au jambon* Pâté de campagne cornichon*		Concombre au maïs Trio brocolis poulet tomates Rillettes cornichon* <i>M+P</i>	
Plats	Sauté de boeuf sauce charcutière Filet de poulet rôti <i>M+P</i>		Médailles de volaille à la cantonnaise Chipolatas grillées* <i>M+P</i>		Steak haché sauce poivre Aiguillettes de poulet panées multicéréales		Brandade de poisson Omelette au fromage (végétarien) <i>M+P</i>		Sauté de porc sauce mironton* Dos de colin sauce citron <i>M+P</i>	
Accomp.	Boullgour à la tomate Gratin de chou fleur <i>M+P</i>		Riz Epinards à la crème <i>M+P</i>		Pennes Duo de carottes		Petits pois à l'étuvée (végétarien) <i>M+P</i>		Semoule <i>M+P</i> Haricots beurre persillés	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Tomme noire <i>P</i> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré		Carré Président <i>P</i> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Cantal Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits		Petit Louis <i>M+P</i> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat		Camembert <i>P</i> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	
Desserts	Pomme rouge Compote pomme-fraise <i>M+P</i>		Orange Brassé à la pulpe de fruits <i>M+P</i>		Poire Cookie chocolat blanc cranberries		Pomme bicolor Crème dessert praliné <i>M+P</i>		Kiwi Tarte fine aux pommes <i>M+P</i>	

*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio ou Labélisé

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

Mauve de Thiers Thève