



Du 30 août au 03 septembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				Rillettes cornichon*	Melon
Plats				Hachis parmentier	Rôti de porc froid sauce mayonnaise*
Accomp.					Haricots verts froids vinaigrette
Produits laitiers				Yaourt aromatisé	Laitage au chocolat
Desserts				Nectarine	Chou à la crème

\*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

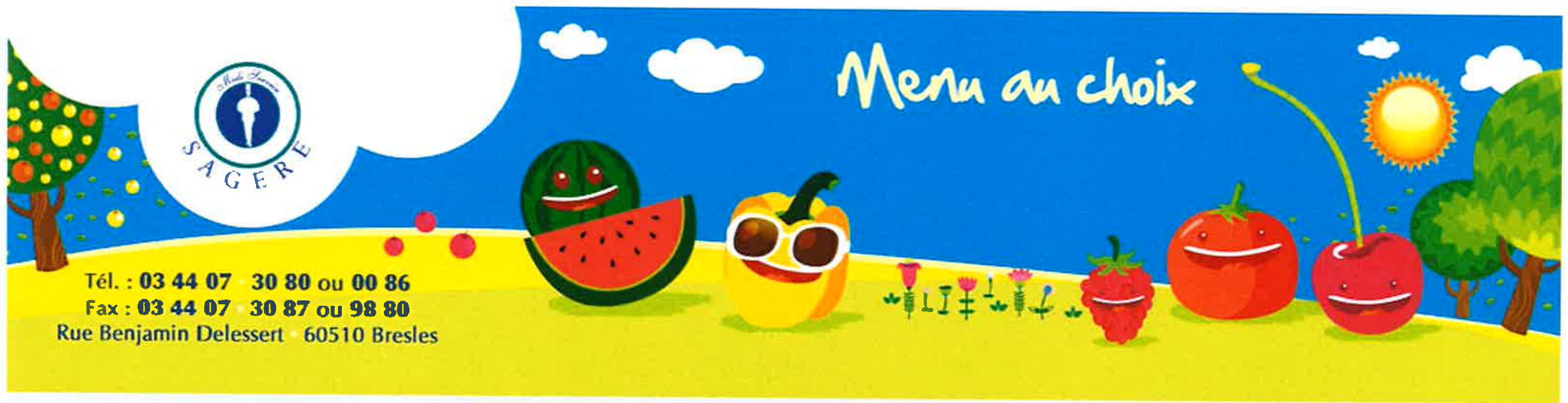
Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

02 et 03 Sep. 2021.



Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86  
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80  
 Rue Benjamin Delessert - 60510 Bresles

Du 06 septembre au 10 septembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri rémoulade (végétarien)	MENU DE LA RENTREE melon		Carottes râpées aux pignons de pin	Pâté de lapin cornichon*
Plats	Croq veggi tomate (végétarien)	Potatoes Burger		Chili con carne	Dos de colin meunière
Accomp.	Coquillettes au fromage (végétarien)	Salade Kate		Riz à la mexicaine	Purée
Produits laitiers	Emmental	Vache qui rit		Yaourt sucré	Camembert
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Garde cœqpte de Pomme		Pomme	Pêche

\*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier  
pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette.

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

DU 06 AU 10 SEPT. 2021



Du 13 septembre au 17 septembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Rillettes cornichon*	\ Pizza royale		Oeuf dur sauce cocktail (végétarien)	Salade de riz et petits pois
Plats	Sauté de boeuf aux carottes	Boulettes d'agneau sauce estragon		Spaghettis façon bolognaise (végétarien)	Dos de lieu sauce corail
Accomp.	Riz	Purée Dubarry			Boullgour aux légumes verts
Produits laitiers	Tomme noire	Petit suisse nature		Délice d'emmental	Petit suisse aux fruits
Desserts	Compote de pomme-poire	Kiwi		Mousse au chocolat	\ Clafoutis pommes figues

\*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

DU 13 AU 17 SEPT.






Du 20 septembre au 24 septembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine à la russe	Saucisson sec*		Carottes râpées au citron	Salade fraîcheur (végétarien)
Plats	Boeuf braisé à l'échalote	Palette de porc à la diable*		Couscous poulet	Lasagnes ricotta chèvre épinards (végétarien)
Accomp.	Riz	Chou fleur au gratin		Semoule	
Produits laitiers	Yaourt sucré	Tomme blanche		Laitage au chocolat	Yaourt aromatisé
Desserts	Orange	Liégeois saveur vanille caramel		Compote de pomme-ananas	Raisin

\*Contient du porc

 Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

Du 20 au 24 Sep.



Du 27 septembre au 01 octobre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de riz à la carotte (végétarien)	Rosette beurre*		Tomate au vinaigre balsamique	Cervelas vinaigrette*
Plats	Steak végétal sarrasin lentilles poireaux (végétarien)	Paupiette de lapin aux pruneaux		Cassoulet Toulousain*	Beignets de calamars ketchup
Accomp.	Petits pois (végétarien)	Tortis			Poêlée potagère
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Camembert		Bombel	Petit suisse aux fruits
Desserts	Orange	Semoule au lait		Brassé à la pulpe de fruits	Gâteau au chocolat

\*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier  
pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

Du 27 Sept. Au 01 Oct.



Du 04 octobre au 08 octobre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de campagne cornichon*	\ Quiche forestière		Saucisson à l'ail beurre*	Carottes râpées persillées (végétarien)
Plats	Boeuf braisé à l'italienne	Dos de colin d'Alaska pané		Tagliatelles carbonara*	Steak du fromager (végétarien)
Accomp.	Riz	Purée crécy			Pommes vapeur (végétarien)
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Edam		Yaourt aromatisé	Laitage saveur vanille
Desserts	Orange	Crème dessert chocolat		Compote de pomme-banane	\ Clafoutis ananas coco

\*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

Du 04 au 08 oct.





Tél. : 03 44 07 - 30 80 ou 00 86  
 Fax : 03 44 07 - 30 87 ou 98 80  
 Rue Benjamin Delessert - 60510 Bresles

Du 11 octobre au 15 octobre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade dromoise de pommes de terre, haricots verts et noisettes	\ Flan Basque (végétarien)		Salade de lentilles vertes à l'échalote	Duo de panais et carottes au vinaigre de cidre
Plats	Boulettes d'agneau sauce cresson	Aiguillettes de blé tomate et piment d'Espelette (végétarien)		Tranchettes de volaille au Bleu d'Auvergne AOP	Dos de colin sauce Bretonne
Accomp.	Bâtonnets de carottes sautés	Petits pois (végétarien)		Gratin de pommes de terre	Chou fleur au beurre salé
Produits laitiers	Tomme noire	Mini cabrette		Cantal AOP	Fromage fouetté de Mme Loick
Desserts	Fromage blanc et crème de marron	Compote de pomme-pruneau		Poire	Crêpe au sucre

\*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

Du 11 au 15 oct.