



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 04 avril au 08 avril 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de foie cornichon*	Tarte à l'oignon (végétarien)		Concombre vinaigrette	Julienne de courgettes aux agrumes
Plats	Boeuf braisé sauce paprika	Omelette fraîche (végétarien)		Chili con carne	Boulettes d'agneau sauce curry
Accomp.	Pennes	Chou fleur au gratin (végétarien)		Riz à la mexicaine	Semoule
Produits laitiers	Camembert	Kiri		Gouda	Emmental en Stick
Desserts	Compote de pomme-abricot	Fromage blanc aux fruits		Brassé à la pulpe de fruits	Poisson d'Avril 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



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 25 avril au 29 avril 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Piémontaise de chou-fleur (végétarien)	\ Pizza royale		Oeuf dur sauce cocktail	Salade pommes de terre et coeurs de palmier au surimi
Plats	Lasagnes ricotta chèvre épinards (végétarien)	Boulettes de boeuf charolaise sauce tomate		Couscous poulet	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.		Riz		Semoule	Haricots verts vapeur
Produits laitiers	Saint-Morèt	Tomme blanche		Petit Louis	Tartare ail et fines herbes
Desserts	Liégeois chocolat	Brassé à la pulpe de fruits		Kiwi	\ 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