



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 septembre au 08 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon	\ Pizza royale		Oeuf dur sauce cocktail	Pâté en croûte cornichon*
Plats	Sauté de boeuf à la lyonnaise	Tranchettes de poulet sauce poulette		Spaghettis bolognaise	Pavé de poisson mariné thym et citron
Accomp.	Pommes vapeur	Riz			Purée
Produits laitiers	Camembert	Yaourt aromatisé		Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits
Desserts	Liégeois chocolat	Nectarine		Poire	\ Chou saveur vanille

*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Du 11 septembre au 15 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade piémontaise	MENU DE LA RENTREE Melon		Rillettes cornichon*	Carottes râpées ciboulette
Plats	Boeuf braisé sauce vigneronne	Nuggets de poulet ketchup		Couscous boulettes	Omelette fraîche (végétarien)
Accomp.	Poêlée paysanne	Pommes paillassons		Semoule	Chou fleur béchamel (végétarien)
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Petit suisse au chocolat		Petit Louis	Camembert
Desserts	Pomme rouge	Nectarine		Kiwi	Tarte au chocolat

*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



MENU du jour

Je cours
en cours !



Mardi 12 septembre 2023

Melon



Nuggets de poulet ketchup

Option : Nuggets de maïs



Pommes paillassons



Petit suisse au chocolat



Nectarine





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

Du 18 septembre au 22 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon	\ Quiche camembert pommes		Concombre à la bulgare	Oeuf dur mayonnaise
Plats	Longe de porc aux épices*	Crêpinette grillée*		Hachis parmentier	Pavé de poisson mariné aux herbes de provence
Accomp.	Quartiers de pommes dorées	Poêlée potagere			Coquillettes
Produits laitiers	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Délice d'emmental	Yaourt sucré
Desserts	Compote pomme-fraise	Pêche		Riz au lait	\ Clafoutis aux framboises

*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Du 25 septembre au 29 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrées	Oeuf dur sauce béarnaise (végétarien)	\ Pizza au boeuf		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées à l'orange
Plats	Lasagnes ricotta chèvre épinards (végétarien)	Filet de poisson pané		Paëlla*	Boeuf braisé aux oignons
Accomp.		Purée		Riz paëlla	Pommes vapeur
Produits laitiers	Saint-Morët	Tomme blanche		Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Mousse au chocolat		Poire	\ Napolitain

*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais