



Du 02 octobre au 06 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées					
Julienne de courgette à la feta (végétarien)		Quiche brocolis chèvre		Carottes râpées ciboulette	Rillettes cornichon*
Plats					
Sauté de porc au paprika*		Escalope de volaille aux champignons		Chili con carne	Dos de colin sauce armoricaine
Coquillettes		Blé		Riz à la mexicaine	Couδες
Yaourt sucré		Camembert		Gouda	Yaourt sucré
Produits laitiers					
Desserts					
Orange		Crème dessert saveur vanille		Brassé à la pulpe de fruits	Poire

*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 au choix

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

SAGE

Du 09 octobre au 13 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves ciboulette	Duo de haricots mungo et tomates vinaigrette		Endives à l'emmental	Salade de pommes de terre aux épices (végétarien)
Plats	Dos de colin pané	Sauté de volaille sauce vanille coco		Sauté de boeuf sauce mironton	Croq pané blé tomate (végétarien)
Accomp.	Frites	Riz aux petits pois		Carottes rondelles	Poêlée haricots verts, haricots rouges et maïs (végétarien)
Produits laitiers	Yaourt au sucre de canne	Petit Louis		Saint-Nectaire AOP	Camembert
Desserts	Pomme pinky	Compote de pomme-litchi		Fian nappé caramel	Tarte à la noix de coco

*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

SAGE FERME

Menu au choix

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

Du 16 octobre au 20 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de campagne cornichon*	Tarte à l'oignon		Rillettes cornichon*	Oeuf dur sauce tartare
Plats	Sauté de boeuf sauce niçoise	Emincé de volaille à la crème de poivrons		Tajine poulet aux fruits secs	Dos de colin sauce matelote
Accomp.	Haricots verts sautés	Purée pommes de terre et carottes (végétarien)		Semoule au curcuma	Pennes
Produits laitiers	Yaourt sucré	Kiri		Gouda	Petit suisse sucré
Desserts	Orange	Mousse au chocolat		Liégeois saveur vanille	Clafoutis poire pépites de 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