



Du 06 novembre au 10 novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé chou-fleur, pommes et noisettes	Endives à l'emmental (végétarien)		Potage potiron	Carottes râpées à l'orange
Plats	Sauté de boeuf sauce forestière	Pané du fromager (végétarien)		Escalope de volaille grillée	Beignets de calamars ketchup
Accomp.	Epinards à la crème	Petits pois (végétarien)		Chou-fleur vapeur	Coquillettes
Produits laitiers	Yaourt sucré	Tomme blanche		Petit suisse aux fruits	Petit Louis
Desserts	Pomme	Brassé à la pulpe de fruits		Clémentines	Gâteau 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



Du 13 novembre au 17 novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise (végétarien)	Rosette beurre*		Endives aux noix	Potage à la tomate
Plats	Croquettes épinards (végétarien)	Boulettes d'agneau à l'indienne		Couscous poulet	Dos de colin à l'oseille
Accomp.	Brocolis vapeur	Purée		Semoule au curcuma	Carottes rondelles
Produits laitiers	Vache qui rit	Camembert		Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits
Desserts	Mousse au chocolat	Fromage blanc aux fruits		Compote de pomme	Clémentines

*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



Tél. : 03 44 07 - 30 80 ou 00 86

Fax : 03 44 07 - 30 87 ou 98 80

Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 20 novembre au 24 novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou rouge aux raisins	Quiche chèvre épinards		Carottes râpées au citron	Saucisson sec*
Plats	Sauté de boeuf sauce guardian	Longe de porc sauce chorizo*		Spaghettis bolognaise	Pavé de poisson mariné aux herbes de provence
Accomp.	Pommes vapeur	Chou-fleur vapeur			Riz
Produits laitiers	Milanette	Yaourt aromatisé		Saint-Paulin	Yaourt sucré
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Kiwi		Liégeois saveur vanille	Clémentines

*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



Tél. : 03 44 07 - 30 80 ou 00 86

Fax : 03 44 07 - 30 87 ou 98 80

Rue Benjamin Delessert - 60510 Bresles

Du 27 novembre au 01 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de foie cornichon*	Flan à la ratatouille (végétarien)		Salade de pommes de terre aux épices	Oeuf dur sauce béarnaise
Plats	Escalope de volaille sauce forestière	Aiguillettes de blé tomate et fromage de chèvre (végétarien)		Omelette fraîche	Boeuf braisé sauce sambal
Accomp.	Gratin de pommes de terre	Purée pommes de terre et carottes (végétarien)		Epinards à la crème	Tortis
Produits laitiers	Camembert	Laitage au chocolat		Yaourt aromatisé	Emmental
Desserts	Compote de pomme-ramboise	Poire		Clémentines	Cookie aux 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