



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 décembre au 08 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc vinaigrette	Tarte à l'oignon (végétarien)		Pâté en croûte cornichon*	Chou rouge aux raisins
Plats	Sauté de boeuf sauce mironton	Pané du fromager (végétarien)		Hachis parmentier	Dos de colin au beurre blanc
Accomp.	Gratin de panais et pommes de terre	Coquillettes			Pommes vapeur
Produits laitiers	Emmental	Yaourt sucré		Petit Louis	Camembert
Desserts	Mousse au chocolat	Kaki		Brassé à la pulpe de fruits	Cookie chocolat blanc cranberries

*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

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 décembre au 15 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Lentilles vinaigrette	Saucisson sec*		Oeuf dur sauce cocktail	Velouté de potiron
Plats	Sauté de porc sauce chorizo*	Rôti de dinde sauce poulette		Tagliatelles carbonnara*	Dos de colin sauce pesto rosso
Accomp.	Pennes	Riz			Brocolis persillés
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Mini cabrette		Délice d'emmental	Yaourt sucré
Desserts	Clémentines	Crème dessert saveur praliné		Compote de pomme-ananas	Muffin poudre d'amande

*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 crudtées 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 18 décembre au 22 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette	Feuilleté hot dog		REPAS DE FIN D'ANNEE (Menu transmis ultérieurement)	Rosette beurre*
Plats	Saucisse de Toulouse grillée*	Emincé de volaille sauce lyonnaise			Haché de veau sauce normande
Accomp.	Purée	Riz			Coudes
Produits laitiers	Carré Président	Tomme blanche			Petit suisse aux fruits
Desserts	Orange	Brassé à la pulpe de fruits			Beignet à l'abricot

*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