



# 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 05 février au 09 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées au citron	Flan à la ratatouille (végétarien)		Velouté de légumes	Pâté de campagne cornichon*
Plats	Escalope bolognaise	Côte de porc au miel*		Omelette fraîche	Sauté de boeuf sauce caramel
Accomp.	Pommes vapeur	Farfalles		Courgettes à la provençale	Haricots verts sautés
Produits laitiers	Vache qui rit	Yaourt sucré		Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé
Desserts	Compote de pomme-poire	Flan saveur vanille nappé caramel		Mousse au chocolat	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



# 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 12 février au 16 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Velouté de tomate	Quiche brle pomme		Salade de blé aux petits légumes (végétarien)	Coleslaw aux cranberries
Plats	Boeuf braisé sauce bourguignonne	Escalope de volaille sauce curry gingembre		Croziflette*	Dos de colin sauce Groenland
Accomp.	Coquillettes	Semoule			Pommes paillassons
Produits laitiers	Laitage au chocolat	Fromage à pâte pressé non cuite		Laitage saveur vanille	Emmental en Stick
Desserts	Pomme golden	Brassé à la pulpe de fruits		Kiwi	Gâteau au chocolat avec vermicelles coeur

\*Contient du porc

 Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Blo 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 19 février au 23 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves aux fines herbes	🔑 Pizza au boeuf		Carottes râpées à l'orange	Oeuf dur sauce tartare (végétarien)
Plats	Rôti de dinde sauce aigre douce	Médallions de volaille sauce pesto rosso		Escalope de poulet grillée	Pané du fromager (végétarien)
Accomp.	Chou fleur ciboulette	Purée		Haricots verts vapeur	Pennes (végétarien)
Produits laitiers	Camembert	Bombel		Mimolette à croquer	Yaourt aromatisé
Desserts	Clémentines	Fromage blanc aux fruits		Riz au lait	🔑 Clafoutis pommes cannelle

\*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