



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 25 mars au 29 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc aux noix	Quiche lorraine*		Pâté de campagne cornichon*	Carottes râpées miel et citron
Plats	Sauté de boeuf sauce caramel	Croq veggi fromage		Potée aux lentilles*	Dos de colin à la fondue de poireaux
Accomp.	Purée à la muscade	Pommes vapeur			Riz
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Edam		Saint-Paulin	Yaourt aromatisé
Desserts	Orange	Brassé à la pulpe de fruits		Mousse au chocolat	Clafoutis pommes cannelle

*Contient du porc

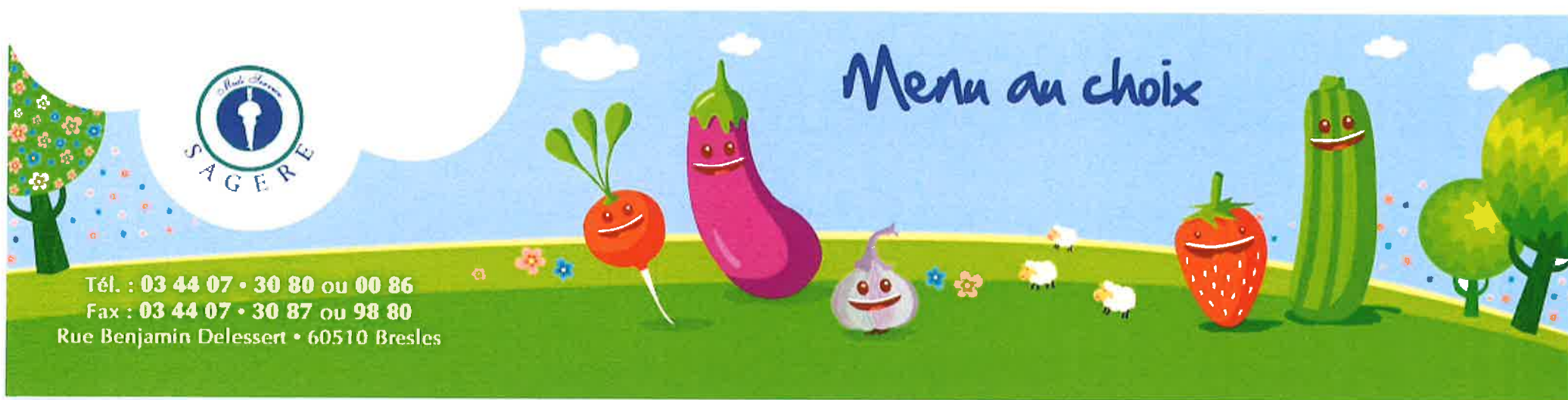
Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

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



Du 18 mars au 22 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Rillettes comichon*	Flan carottes chèvre et graines de courge		Carottes râpées aux fines herbes	Oeuf dur mayonnaise
Plats	Escalope de volaille au maroilles	Sauté de porc au paprika*		Tajine poulet aux fruits secs	Dos de colin pané
Accomp.	Riz	Pommes rissolées		Semoule au curcuma	Coudes
Produits laitiers	Fromage fondu (Carré Président)	Camembert		Petit suisse aux fruits	Bombel
Desserts	Fromage blanc sucré	Orange		Poire	Amandine 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



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 mars au 15 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de foie cornichon*	 Pizza royale		Carottes râpées pistaches émondée, pommes et vinaigrette	Velouté de tomate
Plats	Sauté de veau sauce dijonnaise	Aiguillettes de poulet sauce à la crème de poivrons		Chili sin carne	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Coquillettes	Ratatouille		Riz aux haricots rouges	Haricots beurre
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morêt)	Tomme blanche		Yaourt sucré	Petit suisse sucré
Desserts	Liégeois chocolat	Brassé à la pulpe de fruits		Pomme rouge	Donuts (DCG)

*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