



# 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 01 avril au 05 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Saucisson à l'ail beurre*		Endives aux noix (végétarien)	Carottes râpées aux agrumes
Plats		Sauté de boeuf à la hongroise		Spaghettis bolognaise	Boulettes à l'agneau sauce curry
Accomp.		Coquillettes			Pommes paillardons
Produits laitiers		Fromage frais fondu (Kiri)		Petit suisse aux fruits	Emmental en Stick
Desserts		Crème dessert saveur vanille		Pomme	Chou 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



# 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 08 avril au 12 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de campagne cornichon*	Endives vinaigrette		Carottes râpées au sirop d'érable	Oeuf dur sauce tartare
Plats	Escalope de volaille sauce colombo	Croquettes épinards (végétarien)		Couscous poulet	Pavé de poisson mariné thym citron poivre
Accomp.	Macaronis	Riz		Semoule	Riz
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé		Saint-Paulin	Camembert
Desserts	Mousse au chocolat	Pomme		Brassé à la pulpe de fruits	Beignet au chocolat (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



# 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 15 avril au 19 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Oeuf dur mayonnaise (végétarien)	Pizza au fromage		Macédoine de légumes mayonnaise	Pâté de campagne cornichon*
Plats	Sauté de porc sauce picarde*	<b>Dos de colin sauce aurore</b>		Escalope bolognaise	<b>Sauté de boeuf sauce sambal</b>
Accomp.	Boulgour	Chou-fleur vapeur		Bâtonnets de carottes	Riz
Produits laitiers	Yaourt sucré	<b>Fromage frais (Mini cabrette)</b>		<b>Fromage fondu (Délice d'emmental)</b>	Yaourt aromatisé
Desserts	Pomme	Crème dessert saveur caramel		Fromage blanc sucré	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