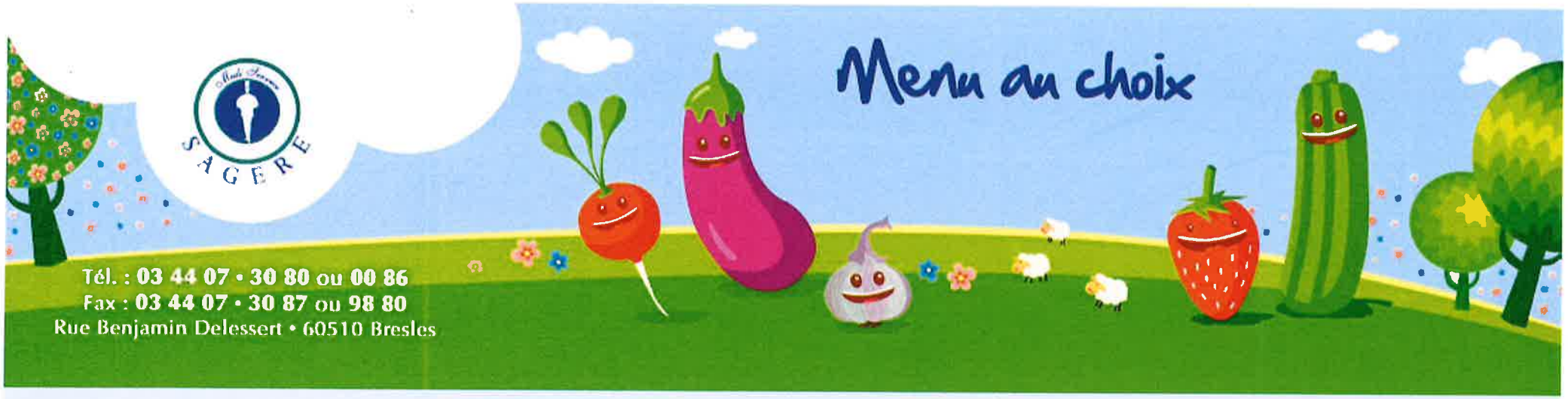


Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 03 juin au 07 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	**Radis beurre**	**Tomate au basilic (végétarien)**		**Rillettes cornichon***	**Carottes râpées à l'huile d'olive**
Plats	**Sauté de boeuf en daube**	**Croq du fromager (végétarien)**		**Chili con carne**	**Dos de colin à l'oseille**
Accomp.	**Quartiers de pommes dorées**	**Haricots beurre à l'ail (végétarien)**		**Riz aux haricots rouges et maïs**	**Brocolis vapeur**
Produits laitiers	Petit suisse sucré	**Tomme blanche**		**Fromage frais (Petit Louis)**	**Laitage saveur vanille**
Desserts	Pomme	**Fromage blanc aux fruits**		Crème dessert saveur praliné	**Gâteau au fromage blanc à la fleur d'oranger**

*Contient du porc

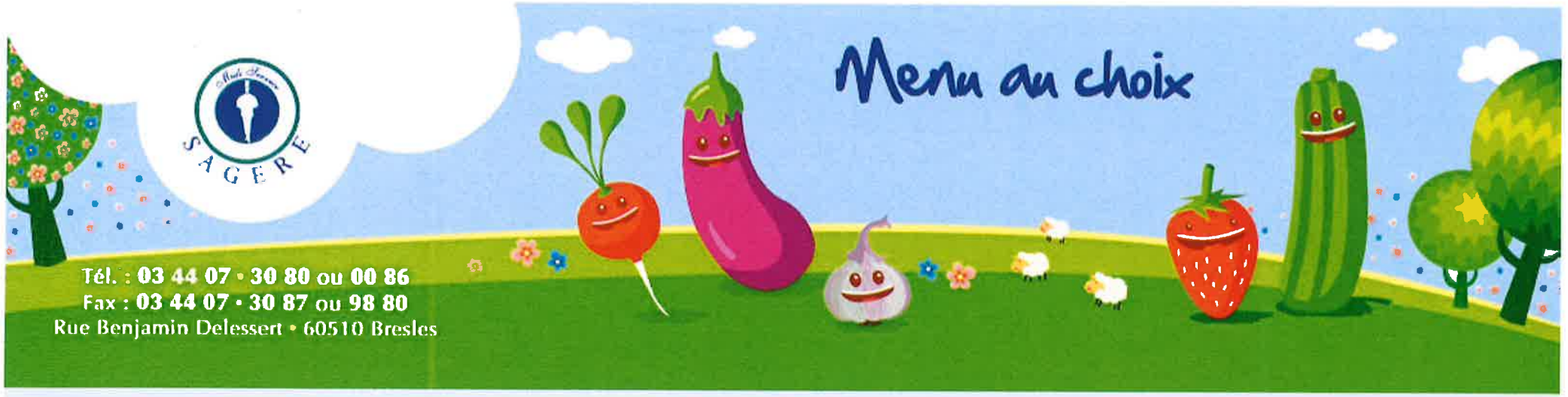
Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

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 10 juin au 14 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	**Melon (végétarien)**	**Tarte à l'oignon**		**Julienne de courgettes au curry**	**Carottes râpées vinaigrette**
Plats	Sauté de porc sauce moutarde*	**Pavé de poisson mariné à la provençale**		**Couscous poulet**	**Boeuf braisé aux olives**
Accomp.	Boulgour	Purée pommes de terre et carottes		**Semoule**	Coquillettes
Produits laitiers	Laitage au chocolat	**Camembert**		Yaourt sucré	Yaourt aromatisé
Desserts	**Brassé à la pulpe de fruits**	**Pomme**		Prunes	**Clafoutis poire et sirop d'érable**

*Contient du porc

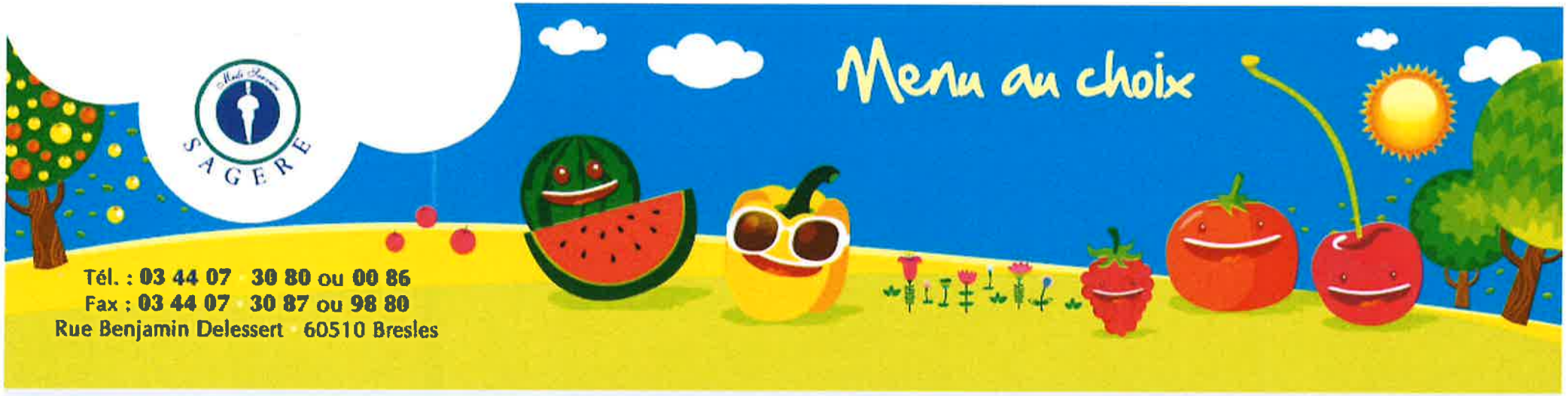
Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

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



SAGERE

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
Rue Benjamin Delessert 60510 Bresles

Du 17 juin au 21 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	**Betteraves aux fines herbes**	**Pizza au fromage (végétarien)**		**Oeuf dur sauce béarnaise**	**Tomates à l'huile d'olive**
Plats	**Sauté de boeuf sauce sambal**	**Petits panés de blé (végétarien)**		Spaghettis bolognaise	Rôti de dinde froid cornichon
Accomp.	**Blé**	Purée pommes de terre et courgettes			Salade parmentière froide
Produits laitiers	**Fromage à pâte pressée (Milanette)**	**Yaourt aromatisé**		**Saint-Paulin**	**Petit suisse aux fruits**
Desserts	**Nectarine**	Liégeois chocolat		**Pêche plate**	**Tarte flan pâtissier (DCG)**

*Contient du porc

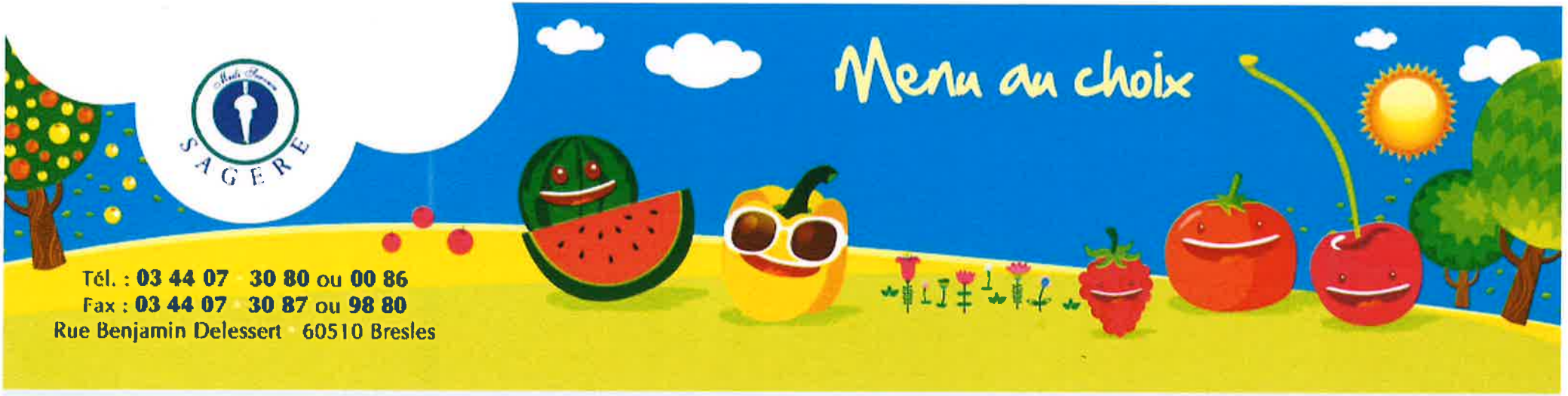
Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

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



Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
Rue Benjamin Delessert 60510 Bresles

Du 24 juin au 28 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	**Demi pomelos sucré**	**Quiche brie pomme**		Radis beurre	**Melon**
Plats	**Boeuf braisé sauce forestière**	Longe de porc au caramel*		Paëlla*	**Cheeseburger**
Accomp.	**Farfalles**	Purée		Riz paëlla	**Pommes américaines**
Produits laitiers	**Camembert**	**Saint-Nectaire**		**Laitage au chocolat**	**Emmental en Stick**
Desserts	**Liégeois saveur vanille**	**Abricots frais**		**Pomme**	**Clafoutis aux abricots**

*Contient du porc

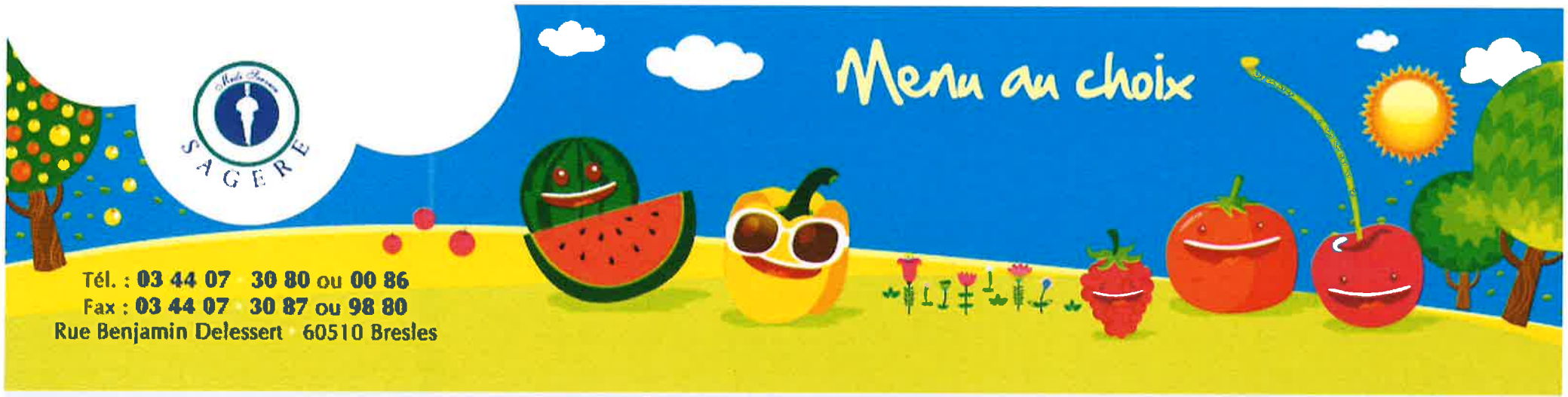
Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

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 01 juillet au 05 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon	**Tomate à l'échalote**		**Oeuf dur sauce cocktail (végétarien)**	**Carottes râpées aux graines de sésame**
Plats	Escalope de volaille sauce Normande	**Jambon blanc***		**Farfalles à la ratatouille et au fromage (végétarien)**	**Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert**
Accomp.	Haricots beurre ciboulette	**Salade de tortis vinaigrette froide**			**Epinards béchamel**
Produits laitiers	**Petit suisse sucré**	**Fromage fondu (Carré Président)**		**Fromage frais (Petit Louis)**	Petit suisse aux fruits
Desserts	Flan saveur vanille nappé caramel	**Purée de pomme-poire**		Fromage blanc aux fruits	Abricots frais

*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