



# 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 02 décembre au 06 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Rillettes cornichon*	Carottes râpées au cumin		Velouté de légumes	<b>Chou rouge aux raisins</b>
Plats	<b>Sauté de boeuf sauce mironton</b>	<b>Pané du fromager (végétarien)</b>		Hachis parmentier	<b>Filet de colin sauce niçoise</b>
Accomp.	<b>Blé</b> Jeunes carottes sautées	Coquillettes			<b>Pommes vapeur</b> Epinards béchamel
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé		Dessert lacté saveur chocolat	Petit fromage blanc sucré aux fruits
Desserts	Orange	<i>Purée Pomme Poire</i>		Pomme	<b>Gâteau au fromage blanc et arôme fleur d'orange</b>

\*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou  
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés 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 09 décembre au 13 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées miel et citron		Oeuf dur sauce cocktail (végétarien)	Velouté de potiron
Plats	Filet de colin pané Longe de porc sauce chorizo*	Haché au poulet à l'italienne		Couscous poulet	Omelette fraîche
Accomp.	Haricots beurre persillés Pennes	Riz Courgettes à la tomate		Semoule	Boullgour à la tomate
Produits laitiers	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Fromage fondu (Délice d'emmental)	Coulommiers
Desserts	Clémentines	Crème dessert saveur praliné		Orange	Gâteau façon napolitain

\*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou  
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés 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 16 décembre au 20 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de tortis vinaigrette	Saucisson à l'ail beurre* <i>Feuilleté bolognese</i>		REPAS DE FIN D'ANNEE (Menu transmis ultérieurement)	Carottes râpées à l'orange
Plats	Croq du fromager	Emincé de volaille sauce lyonnaise			Haché au veau sauce normande
Accomp.	Purée de pommes de terre à l'emmental	Chou fleur vapeur (végétarien) Riz			Coudes
Produits laitiers	Petit fromage blanc nature sucré	Tomme blanche			Camembert
Desserts	Pomme golden	Brassé à la pulpe de fruits			Flan nappé caramel

\*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou  
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais