



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 06 décembre au 10 décembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade jurassienne* Chou rouge aux noix	Endives vinaigrette (végétarien) Saucisson à l'ail beurre*		Concombre façon tzaziki	Carottes râpées bio ciboulette
Plats	Boeuf braisé aux fruits rouges	Omelette aux fines herbes (végétarien)		Brandade de poisson	Dos de colin aux épices Sauté de porc à la romaine*
Accomp.	Riz	Coquillettes au fromage (végétarien)		Petits pois carottes	Brocolis vapeur
Produits laitiers	Emmental	Laitage saveur vanille		Cantal	Petit suisse aux fruits
Desserts	Pomme rouge	Compote pomme-fraise		Poire	Gâteau au yaourt au chocolat

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

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 13 décembre au 17 décembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes à la russe (végétarien)	Carottes râpées vinaigrette		REPAS DE FIN D'ANNEE (Menu transmis ultérieurement)	Radis beurre
Plats	Steak végétal sarrasin lentilles poireaux (végétarien)	Tranchettes de volaille au curry			Pavé de poisson mariné à la provençale
Accomp.	Haricots verts vapeur (végétarien)	Farfalles			Semoule
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Mini cabrette			Edam
Desserts	Fruit bio	Brassé à la pulpe de fruits			Poire

*Contient du porc

 Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais