



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 29 août au 02 septembre 2022

Maternelle

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				Betteraves à l'échalote	Carottes râpées bio aux raisins
Plats				Couscous boulettes Omelette	Dos de colin doré au beurre
Accomp.				Semoule	Haricots verts vapeur
Produits laitiers				Mini cabrette Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Desserts					Eclair 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 05 septembre au 09 septembre 2022 **Maternelle**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de farfalles au basilic (végétarien)	MENU DE LA RENTREE Melon		Carottes râpées aux pignons de pin Pâté de campagne cornichon*	Concombre à l'aneth
Plats	Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)	Nuggets de poulet ketchup Steak végétal		Tagliatelles carbonnara* Calamars nature	Dos de colin sauce crevettes
Accomp.	Haricots beurre persillés (végétarien)	Pommes rissolées		Ratatouille	Poêlée paysanne
Produits laitiers	Vache qui rit	Petit suisse au chocolat		Laitage saveur vanille bio	Bombel
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Nectarine		Poire	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




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 12 septembre au 16 septembre 2022 **Maternelle**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis beurre	 Flan au fromage (végétarien)		Tomate aux fines herbes Cervelas vinaigrette*	Concombre bio sauce crémeuse aneth et citron
Plats	Boeuf braisé à l'italienne Omelette	Pané de blé tomate mozzarella (végétarien)		Hachis parmentier Croq du fromager	Dos de colin sauce oseille
Accomp.	Semoule	Haricots beurre vapeur (végétarien)		Purée	Brocolis vapeur
Produits laitiers	Petit suisse nature	Délice de camembert		Saint-Paulin Laitage au chocolat	Yaourt aromatisé
Desserts	Pomme rouge	Compote de pomme-poire			Cookie aux pépites de 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 19 septembre au 23 septembre 2022 **Maternelle**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé à la menthe	Pizza royale Salade de carottes et radis râpés		Concombre au surimi Saucisson sec*	Salade de tortis vinaigrette
Plats	Haché d'agneau aux herbes Bouchées de poisson blanc panées	Tranchettes de volaille sauce charcutière Croq du fromager		Croquettes épinards (végétarien)	Dos de colin lieu sauce corail
Accomp.	Coquillettes	Boulgour à la tomate		Chou fleur au gratin (végétarien)	Blé aux petits légumes
Produits laitiers	Camembert	Vache qui rit bio		Gouda Yaourt sucré	Emmental en Stick
Desserts	Compote de pomme	Pêche			Chou à la crème saveur vanille

*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 26 septembre au 30 septembre 2022 **Maternelle**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc sauce fromagère	Feuilleté du jardinier		Carottes râpées bio ciboulette	Concombre vinaigrette
Plats	Filet de poulet à la crème de poivrons	Croq du fromager (végétarien)		Cordon bleu Omelette	Saumonette à l'aneth
Accomp.	Haricots beurre persillés	Purée pommes de terre et courgettes (végétarien)		Ratatouille	Macaronis
Produits laitiers	Emmental	Yaourt sucré		Petit Louis	Laitage saveur vanille
Desserts	Fromage blanc aux fruits	Coupelle de fruits du verger		Poire	 Gâteau au yaourt au citron

*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