



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 07 novembre au 11 novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves persillées (végétarien)	Concombre façon tzatziki		Taboulé à la menthe	MENU DE L'ARMISTICE
Plats	Beignets du fromager (végétarien)	Chipolatas grillées* Galette végétale		Omelette fraîche	
Accomp.	Haricots verts vapeur (végétarien)	Boulgour aux pois chiches		Brocolis aux fines herbes	
Produits laitiers	Petit moulé ail et fines herbes	Leerdammer		Yaourt aromatisé	
Desserts	Pomme	Orange		Crème dessert saveur vanille bio	

*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 14 novembre au 18 novembre 2022

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine à la russe	Salade verte vinaigrette		Oeuf dur sauce cocktail	Carottes râpées ciboulette (végétarien)
Plats	Sauté de boeuf sauce caramel	Saucisse de Toulouse grillée* Poisson pané		Raviolis de boeuf à l'italienne	Pané de blé tomate mozzarella (végétarien)
Accomp.	Carottes vichy	Farfalles			Poêlée paysanne (végétarien)
Produits laitiers	Tomme noire	Yaourt sucré		Délice d'emmental	Petit suisse aux fruits
Desserts	Compote pomme-poire bio	Kaki		Poire	Tarte pomme-rhubarbe

*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 21 novembre au 25 novembre 2022

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Velouté de carottes	MENU VIVE LE FOOT Salade verte à l'emmental		Concombre à l'aneth Cervelas vinaigrette*	Oeuf dur mayonnaise
Plats	Emincé végétal sauce romaine	Nuggets de maïs		Couscous boulettes (végétarienne)	Quenelles de brochet sauce armoricaine
Accomp.	Blé aux petits légumes	Pommes rissolées		Semoule (végétarien)	Coudes
Produits laitiers	Saint-Morét	Croc'lait bio		Petit Louis Laitage au chocolat	Yaourt sucré
Desserts	Pomme bicolore	Flan nappé caramel			Amandine aux framboises

*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