



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 27 février au 03 mars 2023

MATERNELLE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis beurre	Carottes râpées ciboulette Saucisson sec*		Céleri rémoulade (végétarien)	Salade verte vinaigrette
Plats	Paupiette de dinde sauce provençale	Galette végétarienne		Cordon bleu	Dos de colin sauce matelote
Accomp.	Riz	Brocolis vapeur		Ratatouille	Pommes vapeur
Produits laitiers	Milanette	Edam		Yaourt aromatisé	Délice de camembert
Desserts	Orange	Riz au lait		Clémentines	🔪 Chou 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 06 mars au 10 mars 2023 **MATERNELLE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Demi pomelos sucré (végétarien)	Oeuf dur mayonnaise		Betteraves aux fines herbes Cervelas vinaigrette*	Taboulé à la menthe
Plats	Omelette (végétarien)	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert Saucisse fumée*		Croq du fromager	Dos de colin pané
Accomp.	Pennes	Carottes vichy		Julienne de légumes	Purée
Produits laitiers	Camembert	Kiri		Gouda bio Laitage au chocolat	
Desserts	Mousse au chocolat	Kivi			Banane 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 13 mars au 17 mars 2023

MATERNELLE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de boulgour à la grecque	Quiche lorraine*		Concombre façon tzaziki (végétarien)	Betteraves à l'échalote
Plats	Beignets de calamars ketchup	Steak haché		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux	Dos de colin lieu sauce aneth poireaux
Accomp.	Tortis	Frites au four		Riz à la mexicaine	Carottes rondelles
Produits laitiers	Emmental Yaourt sucré	Laitage saveur vanille		Petit suisse nature	Camembert bio
Desserts		Poire		Pomme rouge	Chou à la crème

*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 20 mars au 24 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri rémoulade Pâté de foie cornichon*	Tomate au basilic		Oeuf dur sauce tartare	Taboulé
Plats	Quenelles de brochet sauce crevette	Rôti de dinde sauce romaine		Raviolis à l'italienne	Dos de colin sauce citron
Accomp.	Pennes	Poêlée potagère			Haricots verts ciboulette
Produits laitiers	Tomme noire	Yaourt nature		Délice d'emmental	Laitage au chocolat
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Orange		Crème dessert praliné	Tarte normande

*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 27 mars au 31 mars 2023

MATERNELLE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc à l'indienne Rillettes cornichon*	Feuilleté hot dog		Tomate mozzarella	Lentilles à l'échalote
Plats	Aiguillettes de volaille sauce catalane	Croq du fromager		Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)	Dos de colin sauce crevettes
Accomp.	Bâtonnets de carottes sautés	Pommes vapeur		Ratatouille (végétarien)	Haricots beurre aux fines herbes
Produits laitiers	Saint-Morêt	Yaourt aromatisé		Petit Louis	Petit suisse nature
Desserts	Crème dessert caramel	Fruit bio		Kivi	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