



# 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 **PRIMAIRE**

	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 **PRIMAIRE**

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

\*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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de boulgour à la grecque	🔪 Quiche lorraine* Carottes râpées miel et citron		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 Petit suisse 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 **MATERNELLE**

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

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

\*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