



# 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 04 septembre au 08 septembre 2023

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon	Pizza royale		Oeuf dur sauce cocktail Cervelas vinaigrette*	Taboulé libanais
Plats	Sauté de boeuf à la lyonnaise Poisson pané	Pané du fromager (végétarien)		Omelette	Pavé de poisson mariné thym et citron
Accomp.	Haricots verts froids vinaigrette	Riz		Ratatouille	Purée
Produits laitiers	Camembert	Yaourt sucré		Gouda	Petit suisse aux fruits
Desserts	Liégeois chocolat	<b>Fruit bio</b>		Poire	Chou 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 11 septembre au 15 septembre 2023 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade piémontaise	MENU DE LA RENTREE Melon		Salade de riz, poulet et haricots rouges	Macédoine de légumes à l'aneth (végétarien)
Plats	Galette végétarienne Steak haché	Nuggets de poulet ketchup Nuggets de maïs		Cordon bleu Croq du fromager	Dos de colin sauce pesto rosso
Accomp.	Poêlée paysanne	Pommes paillassons		Brocolis persillés	Boullgour à la tomate
Produits laitiers	Emmental bio	Petit suisse au chocolat		Petit Louis	Laitage saveur vanille
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Nectarine		Kiwi	Tarte 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 18 septembre au 22 septembre 2023

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Tomate vinaigrette	Carottes râpées aux fines herbes		Salade de boulgour à la grecque (végétarien)	Méli-mélo de courgettes, tomates et poulet
Plats	Omelette	Rôti de dinde froid sauce tartare Filet meunière		Pané de blé tomate mozzarella (végétarien)	Pavé de poisson mariné aux herbes de provence
Accomp.	Brocolis sautés	Salade de pâtes au vinaigre balsamique froid		Haricots verts persillés (végétarien)	Coquillettes
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Mini cabrette Laitage au chocolat bio		Déllice d'emmental	Yaourt sucré
Desserts	Orange			Riz au lait	Clafoutis 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



# 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 25 septembre au 29 septembre 2023 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis beurre	<b>Concombre au basilic</b> Saucisson à l'ail beurre*		Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes au thon
Plats	<b>Lasagnes ricotta chèvre épinards</b> (végétarien)	<b>Filet de poisson pané</b> Chipolatas grillées*		Escalope bolognaise	Dos de colin sauce crevettes
Accomp.	Blé	<b>Purée</b>		Poêlée de légumes	<b>Pommes vapeur</b>
Produits laitiers	<b>Saint-Morét</b>			<b>Camembert</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b>
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Orange <b>Mousse au chocolat</b>		Poire	 <b>Napolitain</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 02 octobre au 06 octobre 2023

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Julienne de courgette à la féta (végétarien)	Concombre façon tzaziki		Oeuf dur sauce cocktail	Rillettes cornichon* Tomate vinaigrette
Plats	Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)	Beignets de calamars ketchup		Chili con carne	Dos de colin sauce armoricaine
Accomp.	Coquillettes	Haricots verts vapeur		Riz à la mexicaine	Brocolis aux fines herbes
Produits laitiers	Vache qui rit	Camembert		Laitage au chocolat	Bombel
Desserts	Orange	Crème dessert saveur vanille		Kivi	Grillé aux abricots

\*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 09 octobre au 13 octobre 2023

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves ciboulette	Duo de haricots mungo et tomates vinaigrette		Endives à l'emmental	Salade de pommes de terre aux épices (végétarien)
Plats	Dos de colin pané	Croq du fromager		Sauté de boeuf sauce mironton	Croq pané blé tomate (végétarien)
Accomp.	Frites	Riz aux petits pois		Carottes rondelles	Poêlée haricots verts, haricots rouges et maïs (végétarien)
Produits laitiers	Yaourt au sucre de canne	Petit Louis		Saint-Nectaire AOP	Camembert
Desserts	Pomme pinky	Compote de pomme-litchi		Flan nappé caramel	Tarte à la noix de coco

\*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 16 octobre au 20 octobre 2023 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé à la menthe	Carottes râpées à l'orange (végétarien)		Céleri rémoulade	Tomate à l'emmental Saucisson sec*
Plats	Sauté de boeuf sauce niçoise	Galette végétarienne épeautre provolone (végétarien)		Omelette	Dos de colin sauce matelote
Accomp.	Riz	Purée pommes de terre et carottes (végétarien)		Brocolis vapeur	Pennes
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Kiri		Yaourt nature	
Desserts	Crème dessert saveur pistache	<b>Mousse au chocolat bio</b>		Kiwi	Clémentines Clafoutis poire 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