




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 novembre au 10 novembre 2023 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou rouge vinaigrette	 Pizza reine		Tomate au vinaigre balsamique	Rillettes cornichon* Oeuf dur mayonnaise
Plats	Sauté de boeuf sauce forestière	Pané du fromager (végétarien)		Steak haché	Beignets de calamars ketchup
Accomp.	Epinards à la crème	Semoule		Chou-fleur vapeur	Coquillettes
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Tartare ail et fines herbes	Petit Louis
Desserts	Compote de pomme-banane	Orange		Clémentines	Gâteau 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 13 novembre au 17 novembre 2023 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise (végétarien)	Chou blanc vinaigrette Rosette beurre*		Oeuf dur mayonnaise	Concombre façon tzaziki
Plats	Rôti de dinde au thym	Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Couscous poulet	Dos de colin à l'oseille
Accomp.	Riz	Poêlée primeur		Semoule au curcuma	Carottes rondelles
Produits laitiers	Vache qui rit Petit suisse sucré	Camembert		Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits
Desserts		Kaki		Poire	 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



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 novembre au 24 novembre 2023 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de campagne cornichon* Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade		Carottes râpées au citron	Endives vinaigrette (végétarien)
Plats	Pané de blé tomate mozzarella	Poisson pané		Spaghettis bolognaise	Galette végétarienne épeautre provolone (végétarien)
Accomp.	Duo de carottes	Riz			Petits pois carottes (végétarien)
Produits laitiers	Milanette	Yaourt aromatisé			Fromage fouetté de Mme Loick
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Kiwi		Orange Liégeois saveur vanille	Gâteau au yaourt

*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 novembre au 01 décembre 2023

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade coleslaw	Endives aux croutons Cervelas vinaigrette*		Concombre à la menthe	Oeuf dur sauce béarnaise
Plats	Escalope de volaille sauce forestière	Aiguillettes de blé tomate et fromage de chèvre (végétarien)		Omelette fraîche	Dos de colin meunière
Accomp.	Brocolis vapeur	Purée pommes de terre et carottes (végétarien)		Purée	Ratatouille
Produits laitiers	Camembert bio	Laitage au chocolat		Gouda	
Desserts	Compote de pomme-framboise	Poire		Crème dessert saveur praliné	Pomme 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