



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 décembre au 08 décembre 2023 **Maternelle**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc vinaigrette Rillettes cornichon*	Carottes râpées surimi, ananas, mayonnaise		Tomate au maïs	Salade Tika
Plats	Omelette	Pané du fromager (végétarien)		Cordon bleu	Dos de colin au beurre blanc
Accomp.	Gratin de panais et pommes de terre	Chou fleur vapeur (végétarien)		Haricots beurre persillés	Pommes vapeur
Produits laitiers	Emmental	Yaourt aromatisé		Petit Louis	Petit suisse aux fruits
Desserts	Mousse au chocolat	Kaki		Brassé à la pulpe de fruits	Cookie chocolat blanc cranberries

*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 décembre au 15 décembre 2023 **Maternelle**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis beurre	Endives aux croutons		Oeuf dur bio sauce cocktail	Carottes râpées aux agrumes (végétarien) Rillettes cornichon*
Plats	Croq du fromager	Rôti de dinde sauce poulet		Omelette fraîche	Dos de colin sauce pesto rosso
Accomp.	Pennes	Choux de Bruxelles sautés		Frites au four	Boulgour à la tomate (végétarien)
Produits laitiers		Mini cabrette		Yaourt aromatisé	Edam
Desserts	Clémentines Liégeois saveur vanille	Crème dessert saveur praliné		Orange	Muffin poudre d'amande

*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 décembre au 22 décembre 2023 **Maternelle**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette	Feuilleté hot dog		REPAS DE FIN D'ANNEE (Menu transmis ultérieurement)	Oeuf dur sauce béarnaise Rosette beurre*
Plats	Galette végétarienne	Emincé de volaille sauce lyonnaise			Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Purée	Ratatouille (végétarien)			Haricots beurre ciboulette
Produits laitiers	Carré Président Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé			Petit suisse aux fruits
Desserts		Pomme golden			Beignet à l'abricot

*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