



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 08 janvier au 12 janvier 2024 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette Rillettes cornichon*	Carottes râpées au vinaigre de vin		Endives à l'emmental	MENU GALETTE DES ROIS Julienne de courgettes au thon
Plats	Escalope de volaille sauce Bercy	Omelette fraîche (végétarien)		Cordon bleu	Blanquette de poisson sauce ciboulette
Accomp.	Tortis	Brocolis persillés (végétarien)		Purée	Haricots verts
Produits laitiers	Camembert bio Laitage saveur vanille			Gouda Laitage au chocolat	Emmental bio
Desserts		Fruit bio Compote de pomme-poire			Galette des rois

*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 15 janvier au 19 janvier 2024 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Oeuf dur sauce cocktail	Feuilleté du jardinier		Tomate vinaigrette	MENU USA Carottes râpées au sirop d'érable
Plats	Pané du fromager (végétarien)	Dos de colin sauce pesto rosso		Couscous boulettes	Sauté de boeuf sauce barbecue
Accomp.	Gratin de pommes de terre (végétarien)	Haricots beurre sautés		Semoule	Pommes américaines
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Tomme grise bio		Gouda	Petit suisse aux fruits bio
Desserts	Clémentines	Mousse au chocolat		Kiwi	Brownie

*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 22 janvier au 26 janvier 2024

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri rémoulade	Chou blanc bio et emmental (végétarien) Saucisson à l'ail beurre*		Coleslaw au panais	Salade de pommes de terre aux épices
Plats	Steak haché	Steak végétal blé fromage épinards (végétarien)		Escalope bolognaise	Pavé de poisson à la napolitaine
Accomp.	Chou-fleur vapeur	Macaronis		Haricots verts ciboulette	Riz
Produits laitiers	Yaourt sucré	Mini cabrette		Yaourt aromatisé	Coulommiers
Desserts	Fromage blanc nature bio	Liégeois saveur vanille		Compote de pomme	🔪 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 29 janvier au 02 février 2024 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de boulgour à la grecque	Pizza campione		Endives vinaigrette Rillettes cornichon*	MENU VIVE LES CREPES Julienne de courgettes aux agrumes (végétarien)
Plats	Poisson pané	Escalope de poulet sauce camembert		Spaghettis bolognaise	Croquettes épinards (végétarien)
Accomp.	Julienne de légumes	Riz			Purée de pommes de terre et potiron (végétarien)
Produits laitiers	Saint-Morét Petit suisse sucré	Tomme grise bio		Petit Louis Laitage saveur vanille	Yaourt aromatisé bio
Desserts		Compote de pomme-framboise			Crêpe au sucre

*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 05 février au 09 février 2024 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé au poulet	Flan à la ratatouille (végétarien)		Salade coleslaw	Salade de pommes de terre, carottes et oeuf dur
Plats	Rôti de porc sauce colombo* Escalope bolognaise	Nuggets de blé et dosette de ketchup (végétarien)		Omelette fraîche	Pavé de poisson mariné à la napolitaine
Accomp.	Pommes vapeur	Bâtonnets de carottes (végétarien)		Courgettes à la provençale	Blé
Produits laitiers	Vache qui rit			Bûchette mi-chèvre	
Desserts	Compote pomme-poire bio	Fruit bio Flan saveur vanille nappé caramel		Mousse au chocolat bio	Kiwi 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 12 février au 16 février 2024 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées au vinaigre balsamique		Salade de blé aux petits légumes (végétarien) Pâté en croûte*	MENU ST VALENTIN Coleslaw bio et cranberries
Plats	Saucisse de Toulouse grillée* Croq du fromager	Beignets de calamars ketchup		Croq pané blé tomate (végétarien)	Dos de colin sauce Groenland
Accomp.	Coquillettes	Haricots beurre		Brocolis vapeur (végétarien)	Pommes paillassons
Produits laitiers	Edam bio	Yaourt aromatisé		Laitage saveur vanille bio	Emmental en Stick
Desserts	Crème dessert saveur caramel	Fruit bio		Compote de pomme-coing	Gâteau au chocolat avec vermicelles coeur

*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 19 février au 23 février 2024 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves aux fines herbes	Pizza au boeuf		Carottes râpées bio à l'orange	Salade Caesar
Plats	Rôti de dinde sauce aigre douce	Galette végétarienne		Pot au feu	Dos de colin sauce corail
Accomp.	Boulgour à la tomate	Purée		Légumes pot-au-feu	Petits pois carottes
Produits laitiers	Camembert bio	Saint-Paulin bio			Yaourt aromatisé fraise bio
Desserts	Compote de pomme-pêche	Pomme rouge		Banane Riz au lait	Clafoutis pommes cannelle

*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