



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 mars au 15 mars 2024 **Maternelle**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves à l'échalote	Salade Massai (végétarien)		Oeuf dur sauce tartare	Chou blanc bio et sauce fromagère
Plats	Paupiette de dinde au romarin	Omelette fraîche (végétarien)		Chili sin carne	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Brocolis persillés	Purée pommes de terre et courgettes (végétarien)		Riz aux haricots rouges	Blé
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morét)	Yaourt aromatisé		Mimolette en stick Yaourt aromatisé saveur banane bio	
Desserts	Liégeois chocolat	Poire		Spécialité de pomme-abricot allégée en sucres	Kiwi Donuts (DCG)

*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 mars au 22 mars 2024

Maternelle

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc bio et ananas, raisins (végétarien)	Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées aux fines herbes	Oeuf dur mayonnaise
Plats	Parmentier de légumes (végétarien)	Dos de colin aux agrumes		Steak haché cuit à coeur	Paleron de boeuf sauce guardian
Accomp.	Riz	Pommes rissolées		Petits pois	Coudes
Produits laitiers	Fromage fondu (Carré Président)	Yaourt aromatisé		Bûchette mi-chèvre	Fromage à pâte pressée bio (Babybel)
Desserts	Fromage blanc sucré	Orange		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 25 mars au 29 mars 2024 **Maternelle**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Piémontaise de chou-fleur au curry	Céleri vinaigrette Saucisson sec*		Radis beurre	Carottes râpées miel et citron
Plats	Rôti de dinde aux épices	Croq veggi fromage		Nuggets de maïs (végétarien)	Poisson pané
Accomp.	Purée à la muscade	Epinards à la crème		Haricots beurre sautés (végétarien)	Riz
Produits laitiers	Fromage à pâte pressée (Milanette)	Yaourt aromatisé			Fromage frais (St-Morêt)
Desserts	Fruit bio	Brassé à la pulpe de fruits		Kiwi Mousse au chocolat	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



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 01 avril au 05 avril 2024

Maternelle

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Chou rouge vinaigrette		Endives aux noix (végétarien)	MENU FÊTE DU PRINTEMPS Carottes râpées bio et vinaigrette aux agrumes
Plats		Nuggets de maïs		Bouchées au camembert (végétarien)	Dos de colin à l'oseille
Accomp.		Coquillettes		Haricots verts vapeur (végétarien)	Pommes paillassons
Produits laitiers		Yaourt aromatisé		Petit suisse aux fruits	Emmental en Stick
Desserts		Crème dessert saveur vanille		Pomme	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 08 avril au 12 avril 2024

Maternelle

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé au poulet Pâté de campagne cornichon*	Endives vinaigrette		Carottes râpées au sirop d'érable	Oeuf dur sauce tartare
Plats	Sauté de boeuf sauce mironton	Croquettes épinards (végétarien)		Couscous poulet	Pavé de poisson mariné thym citron poivre
Accomp.	Macaronis	Haricots beurre vapeur (végétarien)		Semoule	Ratatouille
Produits laitiers	Cantal	Fromage fondu (Carré Président)		Yaourt aromatisé	Camembert bio
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit bio		Poire	Beignet au chocolat (DCG)

*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 avril au 19 avril 2024 **Maternelle**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Oeuf dur mayonnaise (végétarien) Pâté de foie cornichon*	Pizza au fromage		Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte aux croûtons
Plats	Croq pané blé tomate (végétarien)	Paupiette à la dinde et aux pruneaux		Escalope bolognaise	Dos de colin meunière
Accomp.	Boulgour	Chou-fleur vapeur		Purée	Haricots verts persillés
Produits laitiers	Tomme noire	Fromage frais (Mini cabrette) Laitage au chocolat		Yaourt aromatisé	Edam
Desserts	Fruit bio			Orange	Ciafoutis 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