



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 novembre au 08 novembre 2024 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de blé aux petits légumes	Carottes râpées à l'orange (végétarien)		Céleri vinaigrette au miel Rillettes cornichon*	MENU LE VENDEE GLOBE Betteraves au thon
Plats	Crêpinette grillée* Omelette	Pané du fromager (végétarien)		Escalope de volaille grillée	Marmite de poissons sauce citron
Accomp.	Coquillettes	Petits pois à l'étuvée (végétarien)		Chou-fleur vapeur	Riz trois saveurs
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morêt)	Yaourt aromatisé		Camembert	Yaourt aromatisé vanille bio
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Clémentines		Liégeois chocolat	Gâteau Vendéen

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés 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 novembre au 15 novembre 2024 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Crêpes au fromage (DCG)		Carottes râpées bio persillées (végétarien)	Demi pomelos sucré Pâté en croûte cornichon*
Plats		Boeuf braisé sauce bourguignonne		Omelette (végétarien)	Filet de colin à l'oseille
Accomp.		Purée		Haricots verts vapeur (végétarien)	Boulgour
Produits laitiers		Dessert lacté saveur vanille		Gouda	Yaourt aromatisé
Desserts		Kaki		Fromage blanc aux fruits	Ciafoutis pommes cannelle

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés 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 novembre au 22 novembre 2024

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pâtes et vinaigrette au pesto vert	Céleri bio et sauce rémoulade		Oeuf dur sauce tartare Rillettes cornichon*	Salade verte aux pignons de pin (végétarien)
Plats	Sauté de boeuf sauce guardian	Filet de colin d'Alaska pané		Cordon bleu	Croquettes d'épinards blé emmental (végétarien)
Accomp.	Frites au four	Petits pois à l'étuvée		Pâtes	Chou fleur vapeur (végétarien)
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Edam			Tomme grise bio
Desserts	Pomme bicolore	Kiwi		Crème dessert saveur vanille bio Orange	Chou Chantilly

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés 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 novembre au 29 novembre 2024

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves aux fines herbes	Endives aux pommes (végétarien)		Oeuf dur mayonnaise	Julienne de courgettes aux agrumes
Plats	Escalope de volaille sauce forestière	Nuggets de maïs ketchup (végétarien)		Omelette	Filet de colin meunière
Accomp.	Brocolis vapeur	Purée de pommes de terre et butternut (végétarien)		Ratatouille	Tortis
Produits laitiers	Camembert Dessert lacté saveur chocolat				Emmental en Stick
Desserts		Crème dessert chocolat bio		Clémentines Mousse au chocolat	Cookie aux pépites de chocolat (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais