



# 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 janvier au 10 janvier 2025 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves façon voronoff	<b>Flan au fromage (végétarien)</b>		Saucisson à l'ail beurre* Oeuf dur mayonnaise	MENU GALETTE DES ROIS <b>Taboulé de chou-fleur</b>
Plats	<b>Boeuf braisé à la lyonnaise</b>	<b>Omelette (végétarien)</b>		Cordon bleu	<b>Filet de colin sauce ciboulette</b>
Accomp.	Tortis	<b>Brocolis persillés (végétarien)</b>		Pommes vapeur	Haricots beurre sautés
Produits laitiers	Camembert	Yaourt aromatisé		<b>Savaron bio</b>	<b>Yaourt aromatisé à la fraise bio</b>
Desserts	Liégeois chocolat	<b>Fruit bio</b>		Fromage blanc saveur vanille	<b>Galette des rois (DCG)</b>

\*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 13 janvier au 17 janvier 2025

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pâtes et vinaigrette au pesto vert	Quiche forestière		Oeuf dur sauce cocktail	MENU LES AGRUMES Carottes râpées aux 3 agrumes
Plats	Steak haché cuit à coeur	Pané du fromager (végétarien)		Couscous poulet	Filet de colin sauce coco et citron vert
Accomp.	Gratin de pommes de terre	Haricots verts sautés (végétarien)		Chou-fleur vapeur	Riz
Produits laitiers	Emmental	Fromage fondu (Carré Président)		Dessert lacté saveur chocolat	Yaourt nature au sucre de canne bio
Desserts	Clémentines	Mousse au chocolat		Kiwi	Cake mandarine et cacao

\*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 20 janvier au 24 janvier 2025

Primaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<b>Céleri bio et sauce rémoulade</b> Pâté de canard cornichon*	Chou blanc à l'emmental (végétarien)		Coleslaw au panais	Salade de riz au thon
Plats	Filet de colin mariné au thym citron poivre Sauté de porc aux pruneaux*	Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux (végétarien)		Omelette	Filet de colin mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Riz	Poêlée champêtre (végétarien)		Haricots beurre ciboulette	Boulgour
Produits laitiers	Petit fromage blanc nature et sucre	Fromage frais (Mini cabrette)		Emmental	Coulommiers
Desserts	Orange	<b>Crème dessert saveur vanille bio</b>		<b>Purée de pomme bio</b>	Clafoutis aux pêches et amandes

\*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 27 janvier au 31 janvier 2025 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de boulgour à la grecque	<b>Pizza campione</b>		<b>Chou rouge aux raisins (végétarien)</b>	<b>Céleri à l'indienne</b>
Plats	<b>Sauté de boeuf à la hongroise</b>	Escalope de poulet sauce normande		<b>Pennes sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise (végétarien)</b>	Filet de colin sauce aurore
Accomp.	Chou fleur au curcuma	Pommes vapeur		Haricots verts vapeur	<b>Purée pommes de terre et potiron</b>
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morêt)	<b>Yaourt nature au sucre de canne bio</b>		Camembert	
Desserts	Mousse au chocolat	Pomme		<b>Fromage blanc bio</b>	<b>Gâteau à la poudre d'amande</b> Poire

\*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 03 février au 07 février 2025 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<b>Chou blanc vinaigrette</b> Rillettes cornichon*	<b>Carottes râpées bio aux cranberries</b>		<b>Betteraves à l'échalote (végétarien)</b>	MENU VIVE LES CREPES Endives vinaigrette
Plats	<b>Boeuf braisé sauce bourguignonne</b>	Beignets de calamars ketchup		<b>Galette de blé, tomate et mozzarella (végétarien)</b>	<b>Filet de colin sauce au basilic</b>
Accomp.	Coquillettes	Haricots beurre sautés		<b>Brocolis vapeur (végétarien)</b>	<b>Boulgour à la tomate</b>
Produits laitiers	<b>Fromage fondu (Carré Président)</b>	Yaourt aromatisé		Yaourt nature sucré Bûche de laits mélangés	<b>Edam bio</b>
Desserts	<b>Crème dessert saveur vanille bio</b>	Poire			<b>Crêpe sucrée</b>

\*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 24 février au 28 février 2025 **Primaire**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<b>Céleri bio vinaigrette aux pommes</b>	Pizza royale		Salade piémontaise (végétarien)	Carottes râpées, jus de citron et fromage ail et fines herbes Pâté en croûte cornichon*
Plats	Croquettes d'épinards blé emmental	Tranchettes de volaille sauce poulette		Couscous aux légumes (végétarien)	Filet de colin mariné au thym citron poivre
Accomp.	Bâtonnets de carottes aux fines herbes	Blé		Semoule (végétarien)	Haricots verts sautés
Produits laitiers	Emmental			Fromage fondu (Carré Président) Yaourt aromatisé	<b>Petit fromage blanc sucré aux fruits bio</b>
Desserts	Purée de pomme-banane	<b>Crème dessert chocolat bio</b> Pomme			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