



# 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 janvier au 15 janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves et pignons de pin (végétarien) Chou blanc sauce fromagère Saucisson à l'ail beurre*	Pizza royale Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise Salade du jardinier Salami beurre*	Macédoine à la russe Endives aux noix Pâté en croûte cornichon*	Concombre à la crème Pâté forestier oignons blancs*
Plats	Omelette fraîche (végétarien) Steak haché	Emincé de volaille sauce poulette Dos de colin pané	Steak haché sauce poivre Médallions de volaille au curcuma Croq du fromager	Cordon bleu Poisson pané	Dos de colin sauce safranée Sauté de boeuf à la hongroise Omelette
Accomp.	Riz Brocolis à la crème (végétarien)	Tortis Haricots verts vapeur	Pommes rissolées	Ratatouille Pâtes	Purée
Produits laitiers	Saint-Paulin Yaourt sucré Petit suisse sucré	Camembert Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Gouda Yaourt sucré Laitage saveur vanille	Bûchette mi-chèvre Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Saint-Nectaire Yaourt sucré Yaourt aromatisé
Desserts	Clémentines Brassé à la pulpe de fruits	Pomme golden Crème dessert caramel	Kaki Gâteau basque	Kiwi Compote de pomme-framboise	Orange Clafoutis ananas coco

\*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier  
pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

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 janvier au 22 janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou rouge aux lardons* Demi pamplemousse sucré Tomate vinaigrette	Feuilleté de poulet à la normande Oeuf dur sauce cocktail Saucisson sec*	Concombre façon tzaziki	MENU CANADA Coleslaw aux cranberries	Salade Bollywood (végétarien) Tomate monégasque Rillettes cornichon*
Plats	Boeuf braisé à l'ancienne Filet de volaille sauce curry Poisson pané	Dos de colin sauce citron Kefta de volaille à l'orientale	Rôti de porc sauce lyonnaise* Nuggets de poisson	Hachis canadien	Aiguillettes de blé et fromage (végétarien) Rôti de dinde aux épices
Accomp.	Pommes sautées Jeunes carottes	Semoule Haricots beurre ciboulette	Riz Julienne de légumes		Pennes (végétarien) Chou-fleur vapeur
Produits laitiers	Milanette Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Edam Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Délice de camembert Yaourt sucré Laitage au chocolat	Vache qui rit	Fromage fouetté de Mme Loick Yaourt sucré Yaourt aromatisé
Desserts	Orange Compote de pomme-mirabelle	Poire Liégeois saveur vanille caramel	Banane Tarte normande	Brownie noix et noix de pécan	Clémentines Crème dessert chocolat

\*Contient du porc

 Produit élaboré dans notre atelier  
pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

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 janvier au 29 janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade piémontaise Chou blanc à la berlinoise* Pâté de canard cornichon*	Tomate au vinaigre balsamique Rosette beurre* Oeuf dur mayonnaise	Concombre au surimi Oeuf dur sauce tartare Saucisson à l'ail beurre*	Carottes râpées au maïs Cervelas vinaigrette* Salade verte	Salade de pois chiches à la grecque Endives à l'emmental Pâté en croûte cornichon*
Plats	Sauté de boeuf sauce niçoise Aiguillettes de poulet sauce suprême Poisson pané	Ravioles betteraves rouges emmental (végétarien) Palette de porc à la dijonnaise* Bouchées de poisson blanc panées	Tranchettes de volaille sauce colombo Paupiette de saumon sauce nantua	Couscous boulettes Goujon de poulet pané	Dos de colin meunière Rôti de porc sauce provençale* Omelette
Accomp.	Riz	Petits pois	Carottes rondelles Purée	Semoule au curcuma Ratatouille	Purée crêcy Brocolis vapeur
Produits laitiers	Camembert Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Kiri Laitage au chocolat	Tartare ail et fines herbes Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Gouda Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Emmental en Stick Yaourt aromatisé Petit suisse nature
Desserts	Orange Compote de pomme	Kiwi Coupelle de fruits	Poire Tarte pomme-rhubarbe	Pomme bicolore Crème dessert saveur vanille	Clémentines Chou au chocolat

\*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier  
pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais