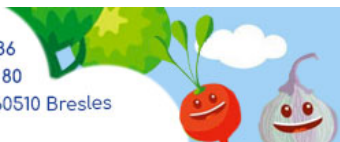




Tél : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert 60510 Bresles



Menu au choix



Lundi

entree

Salade coleslaw bio
 (Carottes et chou
 blanc bio)
 (végétarien)

plat

Omelette bio
 (végétarien)

accompagnement

Coquillettes bio
 semi-complètes
 (végétarien)

dessert

Purée de pomme-
 fraise-cassis bio

Mardi

entree

Tomate vinaigrette
 au basilic

plat

Pavé de colin
 mariné à la
 provençale

accompagnement

Bâtonnets de
 carottes CE2 vapeur

Purée de pommes
 de terre

dessert

Yaourt brassé aux
 fruits bio

Mercredi

plat

Rôti de porc sauce
 forestière

Bouchées panées
 blé, épinards et
 emmental

accompagnement

Chou fleur CE2 et
 ciboulette

Blé

laitage

Yaourt aromatisé

dessert

Tarte flan pâtissier
 (DCG)

Jeudi

plat

Boeuf braisé sauce
 barbecue

Croq végétarien
 tomate

accompagnement

Frites CE2 four

laitage

Saint-Paulin

dessert

Mousse au chocolat
 bio

Vendredi



Tél : 03 44 07 30 80 ou 00 86
Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
Rue Benjamin Delessert 60510 Bresles



Menu au choix



Lundi

plat

Filet de colin
meunière

accompagnement

Epinards CE2 à la
crème

Semoule

laitage

Bonbel

dessert

Fruit bio

Mardi

plat

Sauté de boeuf bio
sauce mironton

Aiguillettes panées
de blé et fromage

accompagnement

Riz

laitage

Emmental

dessert

Purée de pomme
bio

Mercredi

entree

Concombre
vinaigrette à la
menthe

plat

Tranchettes de
poulet sauce
caramel

Galette
végétarienne
boulgour légumes

accompagnement

Haricots beurre CE2
persillés

Boulgour à la
tomate

dessert

Beignet à la
framboise (DCG)

Jeudi

Vendredi

entree

Betteraves bio
vinaigrette
(végétarien)

plat

Croustillant au
fromage bio
(végétarien)

accompagnement

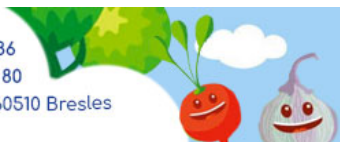
Pennes bio
(végétarien)

laitage

Yaourt aromatisé
vanille bio



Tél : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert 60510 Bresles



Menu au choix



Lundi

plat

Sauté de boeuf bio
sauce goulash

Pané de blé, tomate
et mozzarella

accompagnement

Haricots verts bio
vapeur

Riz

laitage

Emmental bio

dessert

Liégeois au
chocolat bio

Mardi

entree

Concombre façon
tzatziki (végétarien)

plat

Torsades sauce
façon caponata
(végétarien)

dessert

Yaourt à la grecque
et dosette de sucre

Mercredi

plat

Emincé de poulet
sauce colombo

Omelette

accompagnement

Pommes vapeur

Jardinière de
légumes ail et persil

laitage

Petit fromage blanc
sucré aux fruits

dessert

Fruit bio

Jeudi

entree

Taboulé

plat

Rôti de porc sauce
oignon cornichon
moutarde

Boulettes de blé
panées façon thaï

accompagnement

Lentilles

dessert

Nectarine

Vendredi

plat

Filet de hoki sauce à
l'oseille

accompagnement

Ratatouille

Purée de pommes
de terre et patates
douces

laitage

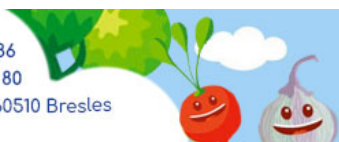
Yaourt nature au
sucre de canne bio

dessert

Gâteau basque
(DCG)



Tél : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert 60510 Bresles



Menu au choix



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

entree

Radis et beurre
(végétarien)

plat

Couscous aux légumes
(végétarien)

accompagnement

Semoule
(végétarien)

dessert

Coupelle de fruits
au naturel

entree

Salade de blé, maïs,
tomate et dés de
mimolette
vinaigrette (Blé
CE2)

plat

Filet de colin sauce
crème tomate

accompagnement

Courgettes à l'ail

Riz

dessert

Cookie chocolat
blanc cranberries
(DCG)

plat

Tagliatelles façon
carbonara

Boulettes au
butternut, lentilles
corails et mozzarella

accompagnement

Pommes vapeur

laitage

Yaourt nature et
sucre

dessert

Fruit bio

entree

Julienne de
courgettes bio et
vinaigrette

plat

Sauté de boeuf bio
sauce paprika

Tortillas (omelette
aux pommes de
terre)

accompagnement

Haricots beurre CE2
ciboulette

Boullgour

dessert

Tarte aux pommes
bio (DCG)