



# Menu au choix

Du 30 avril 2018 au 04 mai 2018

Congés scolaires zone(s) B

Retour des commandes souhaité  
pour le 19 mars 2018

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86

Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80

Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	
Entrées	1	Quiche Alsacienne*		FÊTE DU TRAVAIL		Salade de tortis		Tomate au chèvre		Carottes râpées à l'orange		
	2	Betteraves à l'échalote				Oeuf dur sauce tartare		Salade du pêcheur		Salade de riz à la Nantaise		
	3	Cervelas vinaigrette*				Pâté de foie cornichon*		Andouille de vire beurre*		Pâté de lapin cornichon*		
Plats garnis	Plats	1	Sauté de bœuf sauce caramel				Côte de porc grillée*		Tajine poulet agneau aux fruits secs		Paupiette de saumon sauce fenouil	
		2	Filet de colin aux petits légumes				Haché d'agneau aux herbes		Steak du fromager		Rôti de dinde froid sauce béarnaise	
	Accomp.	1	Riz				Blé aux petits légumes		Semoule		Pommes vapeur	
		2	Brocolis persillé				Haricots beurre vapeur		Bâtonnets de carottes		Macédoine de légumes à la russe froide	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>												
Produits laitiers	1	Milanette					Camembert		Saint-Paulin		Tomme blanche	
	2	Yaourt nature					Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
	3	Yaourt sucré					Yaourt sucré		Yaourt sucré		Yaourt sucré	
	4	Yaourt aromatisé					Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	
	5					Petit suisse sucré				Petit suisse nature		
Desserts	1	Orange				Pomme Bicolore		Poire		Kiwi		
	2	Compote de pomme				Tarte coco-chocolat		Crème dessert saveur vanille		Clafoutis aux framboises		
Repas		Total lundi:		Total mardi:		Total mercredi:		Total jeudi:		Total vendredi:		

Menu conseillé suivant le GEMRCN

Nouvelle recette



# Menu au choix

Du 07 mai 2018 au 11 mai 2018

Retour des commandes souhaité  
pour le 19 mars 2018

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86

Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80

Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté
Entrées	1	Feuilleté du jardinier		FÊTE DE LA VICTOIRE		Chou blanc vinaigrette		ASCENSION		Melon	
	2	Radis beurre				Œuf dur sauce cocktail				Carottes râpées au vinaigre de cidre	
	3	Saucisson à l'ail cornichon*				Pâté de canard cornichon*				Pâté forestier oignons blancs*	
Plats garnis	Plats	1	Sauté de bœuf à l'indienne			Escalope de poulet sauce barbecue				Dos de colin d'Alaska meunière	
		2	Nuggets de poisson			Steak végétal épeautre provolone				Jambonneau froid cornichon*	
	Accomp.	1	Riz			Purée de brocolis				Tortis à la provençale	
		2	Chou-fleur ciboulette			Jeunes carottes				Haricots verts vinaigrette froid	
					Consulter nos produits à la carte						
Produits laitiers	1	Camembert				Rondelé ail et fines herbes				Port-Salut	
	2	Yaourt nature				Yaourt nature				Yaourt nature	
	3	Yaourt sucré				Yaourt sucré				Yaourt sucré	
	4	Yaourt aromatisé				Yaourt aromatisé				Yaourt aromatisé	
	5	Laitage au chocolat			Petit suisse nature			Petit suisse aux fruits			
Desserts	1	Pomme Golden			Orange			Nectarine			
	2	Compote de pomme- banane			Donuts			Crêpe Bretonne au caramel			
Repas		Total lundi:		Total mardi:		Total mercredi:		Total jeudi:		Total vendredi:	

Menu conseillé suivant le GEMRCN

Nouvelle recette



# Menu au choix

Du 14 mai 2018 au 18 mai 2018

Retour des commandes souhaité  
pour le 19 mars 2018

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86

Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80

Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	
Entrées	1	Demi pamplemousse sucré		Cake poivrons mozzarella		<b>Ouf dur sauce béarnaise</b>		MENU Mexique		<b>Concombre à l'aneth</b>		
	2	<b>Céleri rémoulade</b>		<b>Carottes râpées aux fruits secs</b>		Salade Caesar				Salade tika		
	3	Saucisson sec*		Roulade de volaille		Fromage de tête vinaigrette*				Rillettes cornichon*		
Plats garnis	Plats	1	<b>Sauté de bœuf au paprika</b>		Médallions de volaille sauce vanille coco		Filet de poulet sauce charcutière				<b>Dos de colin d'Alaska pané</b>	
		2	Pavé de poisson thym et citron		<b>Jambon blanc*</b>		<b>Paupiette de lapin sauce chasseur</b>				Longe de porc sauce Orloff*	
	Accomp.	1	Farfalles		Purée		<b>Crousti'frites</b>				<b>Pommes à l'anglaise</b>	
		2	<b>Brocolis persillés</b>		Duo haricots beurre et champignons sauce vinaigrette		Côtes de blettes à la provençale				Choux de Bruxelles	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>												
Produits laitiers	1	<b>Emmental</b>		Carré-Président		<b>Cantal</b>					<b>Camembert</b>	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature					Yaourt nature	
	3	Yaourt sucré		Yaourt sucré		Yaourt sucré					Yaourt sucré	
	4	Yaourt aromatisé		<b>Yaourt aromatisé</b>		Yaourt aromatisé					Yaourt aromatisé	
	5	Petit suisse nature				Petit suisse aux fruits						
Desserts	1	Orange		<b>Kiwi</b>		Banane				Fraises au sucre		
	2	<b>Compote de pomme-ananas</b>		Liégeois chocolat		<b>Tarte au citron</b>				<b>Muffin aux pépites de chocolat</b>		
<b>Repas</b>		<i>Total lundi:</i>		<i>Total mardi:</i>		<i>Total mercredi:</i>		<i>Total jeudi:</i>		<i>Total vendredi:</i>		

Menu conseillé suivant le GEMRCN

Nouvelle recette



# Menu au choix

Du 21 mai 2018 au 25 mai 2018

Retour des commandes souhaité  
pour le 19 mars 2018

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86

Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80

Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	
Entrées	1	LUNDI DE PENTECÔTE		Taboulé		Concombre à la bulgare		Carottes râpées au vinaigre balsamique		Melon		
	2		Radis beurre		Macédoine au surimi		Salade piémontaise		Œuf dur mayonnaise			
	3		Pâté de canard cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Cervelas vinaigrette*		Pâté en croute cornichon*			
Plats garnis	Plats		1	Filet de poulet et ketchup		Aiguillettes de poulet sauce poulette		Paëlla*		Sauté de bœuf sauce colombo		
			2	Dos de colin sauce pesto rosso		Steak haché sauce tomate		Nuggets de volaille		Pané de hoki à la tomate		
	Accomp.		1	Salade de lentilles aux oignons		Coudes		Riz paëlla		Purée		
			2	Chou-fleur vapeur		Petits pois à la française		Haricots verts ciboulette		Jardinière de légumes		
<i>Consulter nos produits à la carte</i>												
Produits laitiers	1		Mini Cabrette		Coulommiers		Délice d'emmental		Edam			
	2		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature			
	3		Yaourt sucré		Yaourt sucré		Yaourt sucré		Yaourt sucré			
	4		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé			
	5	Laitage saveur vanille				Petit suisse nature		Petit suisse aux fruits				
Desserts	1	Orange		Banane		Nectarine		Poire				
	2	Crème dessert caramel		Grillé aux pommes		Compote de pomme-poire		Chou à la crème				
Repas	Total lundi:		Total mardi:		Total mercredi:		Total jeudi:		Total vendredi:			

Menu conseillé suivant le GEMRCN

Nouvelle recette



# Menu au choix

Du 28 mai 2018 au 01 juin 2018

Retour des commandes souhaité  
pour le 19 mars 2018

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86

Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80

Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté
Entrées	1	Oeuf dur sauce tartare		Feuilleté au comté		Tomate mozzarella		Carottes râpées vinaigrette		Melon	
	2	Salade Strasbourgeoise*		Concombre ciboulette		Salade Hawaï		Salade du pêcheur		Céleri rémoulade	
	3	<b>Pâté de campagne cornichon*</b>		Pâté de foie*		Roulade aux olives*		Rillettes cornichon*		Saucisson sec*	
Plats garnis	Plats	1	Filet de colin à la Normande	Boulettes de bœuf charolais sauce Syracuse		<b>Chipolatas grillées*</b>		<b>Couscous poulet</b>		Pavé de colin d'Alaska mariné à la provençale	
		2	<b>Bœuf braisé sauce estragon</b>	Côte de porc sauce chorizo*		Tranchettes de poulet sauce aigre douce		Escalope bolognaise		Rôti de porc au curry*	
	Accomp.	1	Purée Crécy	Pennes		<b>Pommes américaines</b>		<b>Semoule</b>		<b>Gratin de pommes de terre aux</b>	
		2	<b>Poêlée de légumes</b>	<b>Courgettes à la crème</b>		Haricots beurre aux oignons		Brocolis sautés		Carottes rondelles	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>											
Produits laitiers	1	<b>Camembert</b>		<b>Tomme blanche</b>		Saint-Paulin		<b>Petit Louis</b>		<b>Tartare ail et fines herbes</b>	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
	3	Yaourt sucré		Yaourt sucré		Yaourt sucré		Yaourt sucré		Yaourt sucré	
	4	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	
	5	Petit suisse sucré				<b>Laitage au chocolat</b>		Laitage saveur vanille			
Desserts	1	Orange		Poire		<b>Banane</b>		Pêche		Fraises au sucre	
	2	<b>Liégeois saveur vanille caramel</b>		<b>Compote de pomme-fraise</b>		Tarte Normande		<b>Brassé aux fruits</b>		<b>Gâteau au chocolat</b>	
Repas		Total lundi:		Total mardi:		Total mercredi:		Total jeudi:		Total vendredi:	

Menu conseillé suivant le GEMRCN

Nouvelle recette