



Menu au choix

Du 05 mars 2018 au 09 mars 2018

Congés scolaires zone(s) B

Retour des commandes souhaité
pour le 29 janvier 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		Concombre aux crevettes		Céleri rémoulade		Velouté de carottes		
	2	Salade espagnole		Carottes râpées au citron		Œuf dur sauce tartare		Salade charcutière*		Tomate à la féta		
	3	Roulade de volaille		Saucisson sec*		Fromage de tête vinaigrette*		Pâté de campagne cornichon*		Rillettes cornichon*		
Plats garnis	Plats	1	Sauté de bœuf à l'échalote		Tranchettes de volaille à la romaine		Chipolatas aux herbes*		Couscous poulet		Filet meunière	
		2	Filet de colin aux agrumes		Steak végétal Sarrazin, lentilles et poireaux		Langue de bœuf sauce piquante		Escalope bolognaise		Longe de porc aux herbes*	
	Accomp.	1	Rosti		Riz		Purée		Semoule		Coquillettes au fromage	
		2	Petits pois à la française		Haricots beurre persillés		Poêlée potagère		Jeunes carottes		Brocolis vapeur	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>												
Produits laitiers	1	Saint-Môret		Tomme blanche		Saint-Paulin		Petit Louis		Tartare ail et fines herbes		
	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 nature				Petit suisse aux fruits		Laitage au chocolat				
Desserts	1	Pomme Bicolore		Poire		Banane		Orange		Kiwi		
	2	Brassé aux fruits		Mousse au chocolat		Tarte aux pommes et rhubarbe		Compote de pomme-banane		Gâteau au chocolat		
Repas		<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 12 mars 2018 au 16 mars 2018

Retour des commandes souhaité
pour le 29 janvier 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	Salade texane		Tarte savoyarde*		Tomate à l'emmental		Salade arlequin		Concombre aux fines herbes	
	2	Chou blanc aux raisins		Endives de l'Oise vinaigrette		Salade de lentilles à l'oignon		Velouté à la provençale		Œuf dur sauce cocktail	
	3	Saucisson sec beurre*		Pâté de canard cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Cervelas vinaigrette*		Pâté en croute cornichon*	
Plats garnis	Plats	1	Dos de colin sauce pesto rosso	Rôti de dinde sauce colombo		Aiguillettes de volaille sauce catalane		Hachis parmentier		Croustillant de colin lieu	
		2	Paupiette de veau à la crème	Pané de porc à la tomate*		Sauté de porc à l'asiatique*		Filet de poulet grillé		Bœuf braisé à la niçoise	
	Accomp.	1	Riz pilaf	Pennes		Pommes rissolées				Blé aux petits légumes	
		2	Jardinière de légumes	Chou-fleur		Poêlée de légumes		Haricots verts ciboulette		Carottes à la crème	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>											
Produits laitiers	1	Vache-qui-rit		Camembert		Gouda		Brique		Bombel	
	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		Laitage saveur vanille				Petit suisse nature		Petit suisse aux fruits	
Desserts	1	Orange		Kiwi		Banane		Pomme Golden		Poire	
	2	Crème dessert praliné		Compote de pomme		Tarte au chocolat		Fromage blanc aux fruits		Eclair saveur vanille	
Repas		Total lundi:		Total mardi:		Total mercredi:		Total jeudi:		Total vendredi:	

Menu conseillé suivant le GEMRCN

Nouvelle recette



Menu au choix

Du 19 mars 2018 au 23 mars 2018

Retour des commandes souhaité
pour le 29 janvier 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	Betteraves aux fines herbes		Crêpes aux champignons		Concombre au basilic		Œuf dur sauce béarnaise		Tomate à l'huile d'olive et échalote	
	2	Salade parmentière		Carottes râpées aux pignons de pin		Velouté de légumes		Céleri rémoulade		Macédoine à la russe	
	3	Pâté de campagne cornichon*		Pâté de foie*		Roulade aux olives*		Rillettes cornichon*		Saucisson sec*	
Plats garnis	Plats	1	Estouffade de bœuf aux olives		Côte de porc sauce Picarde*		Steak haché sauce brune		Paëlla*		Dos de colin sauce corail
		2	Boulettes d'agneau à la dijonnaise		Filet de poisson pané		Manchons de poulet Tex Mex		Cordon bleu		Rôti de porc au curry*
	Accomp.	1	Macaronis		Purée		Crousti'frites		Riz paëlla		Pommes sautées
		2	Courgettes sauce tomate		Julienne de légumes		Haricots beurre persillés		Brocolis aux fines herbes		Bâtonnets de carottes
<i>Consulter nos produits à la carte</i>											
Produits laitiers	1	Milanette		Edam		Coulommiers		Saint-Paulin		Rondelé ail et fines herbes	
	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				Laitage saveur vanille		Laitage au chocolat			
Desserts	1	Pomme Rouge		Poire		Banane		Orange		Kiwi	
	2	Compote de pomme-fraise		Salade de fruits exotiques		Torsade au chocolat		Brassé aux fruits		Pancakes confiture	
Repas		<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 26 mars 2018 au 30 mars 2018

Retour des commandes souhaité
pour le 29 janvier 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	Velouté de potiron		Croissillon à l'emmental		Tomate mozzarella		Concombre façon tzaziki		Endives de l'Oise au Roquefort	
	2	Chou rouge aux lardons*		Carottes râpées à l'orange		Œuf dur sauce mayonnaise		Salade du pêcheur		Salade piémontaise	
	3	Cervelas vinaigrette*		Galantine pistachée oignon blanc*		Pâté de foie cornichon*		Andouille de vire beurre*		Pâté de lapin cornichon*	
Plats garnis	Plats	1	Bœuf braisé à l'italienne	Fricassée de volaille à l'ancienne		Aiguillettes de poulet panées multicéréales		Tagliatelles carbonnara*		Filet de poisson à la fondue de poireaux	
		2	Paupiette de lapin aux oignons grelots	Filet de colin doré au beurre		Longe de porc sauce chorizo*		Escalope viennoise		Omelette aux champignons	
	Accomp.	1	Boulgour à la tomate	Gratin de pommes de terre au curry		Purée de panais				Riz	
		2	Chou-fleur à la crème	Poêlée primeur		Brunoise de légumes		Petits pois carottes		Haricots verts à l'échalote	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>											
Produits laitiers	1	Camembert		Kiri		Fromage fouetté de Mme Loik		Gouda		Chanteneige	
	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			Laitage au chocolat		Petit suisse sucré				Petit suisse nature	
Desserts	1	Orange		Kiwi		Banane		Pomme Golden		Fraises au sucre	
	2	Liégeois saveur vanille		Compote de pomme-poire		Grillé aux abricots		Crème dessert caramel		Amandine aux framboises 	
Repas		<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 02 avril 2018 au 06 avril 2018

Retour des commandes souhaité
pour le 23 février 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 PÂQUES		Radis beurre		Concombre à la menthe		Salade Coleslaw		FÊTE DU PRINTEMPS			
	2			Salade transalpine		Macédoine à la Russe		Taboulé Tunisien					
	3			Rillettes cornichon*		Salami beurre*		Pâté en croute cornichon*					
Plats garnis	Plats		1		Fricassée de volaille aux pêches		Mijoté de bœuf au paprika		Choucroute garnie*				
			2		Cervelas Obernois*		Filet de poulet au jus		Escalope bolognaise				
	Accomp.		1		Purée		Pommes rissolées						
			2		Haricots beurre vapeur		Endives braisées		Brocolis persillés				
<i>Consulter nos produits à la carte</i>													
Produits laitiers	1			Tomme blanche		Cantal		Petit Louis					
	2			Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature					
	3		Yaourt sucré		Yaourt sucré		Yaourt sucré						
	4		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé						
	5		Laitage saveur vanille		Petit suisse nature		Laitage au chocolat						
Desserts	1		Kiwi		Banane		Orange						
	2		Brassé à la pulpe de fruits		Tarte au citron		Compote de pomme-ananas						
Repas		<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 09 avril 2018 au 13 avril 2018

Retour des commandes souhaité
pour le 23 février 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	Œuf dur sauce cocktail		Flan du pêcheur (brocolis, poisson)		Tomate au vinaigre balsamique		Endives de l'Oise aux croûtons		Carottes râpées aux raisins	
	2	Betteraves aux noix		Chou blanc sauce fromagère		Salade de lentilles aux fines herbes		Salade fermière		Salade du jardinier	
	3	Roulade de volaille		Saucisson sec*		Rillettes cornichon*		Pâté de campagne cornichon*		Fromage de tête vinaigrette*	
Plats garnis	Plats	1	Sauté de bœuf aux champignons		Emincé de poulet à l'orientale		Tranchettes de volaille sauce barbecue		Spaghettis bolognaise		Longe de porc au Maroilles*
		2	Filet de volaille grillé		Dos de colin à l'oseille		Chipolatas aux herbes*		Croq du fromager		Pépité de colin aux trois céréales
	Accomp.	1	Boullgour à la tomate		Semoule		Pomme à l'anglaise				Purée
		2	Bâtonnets de carottes		Epinards à la béchamel		Poêlée méridonale		Haricots verts		Chou-fleur vapeur
<i>Consulter nos produits à la carte</i>											
Produits laitiers	1	Tomme noire		Mini Cabrette		Coulommiers		Délice d'emmental		Edam	
	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 nature					Petit suisse aux fruits				Laitage au chocolat
Desserts	1	Orange		Pomme Bicolore		Banane		Poire		Pomme Golden	
	2	Flan nappé caramel		Compote gourde pomme-fraise		Gâteau basque		Crème dessert praliné		Muffin aux pépites de chocolat	
Repas		<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 16 avril 2018 au 20 avril 2018

Congés scolaires zone(s) C

Retour des commandes souhaité
pour le 23 février 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	Macédoine au thon		Feuilleté hot dog		Concombre vinaigrette		Radis rémoulade		Tomate à l'huile d'olive	
	2	Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées aux pignons de pin		Poireaux à la crème de moutarde		Œuf dur sauce béarnaise		Salade de farfalles au jambon*	
	3	Rosette beurre*		Pâté en croute cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Cervelas vinaigrette*		Pâté de canard cornichon*	
Plats garnis	Plats	1	Saumonette sauce Dieppoise		Escalope de poulet à la Lyonnaise		Steak haché sauce brune		Couscous boulettes		Filet de colin sauce citron
		2	Sauté de porc à l'estragon*		Paupiette de veau à la Romaine		Nuggets de poulet ketchup		Cordon bleu		Bœuf braisé à la provençale
	Accomp.	1	Purée Dubarry		Pennes		Quartiers de pommes dorées		Semoule		Riz
		2	Jeunes carottes sautées		Haricots beurre persillés		Brocolis à la ciboulette		Petits pois		Poêlée de légumes
<i>Consulter nos produits à la carte</i>											
Produits laitiers	1	Saint-Môret		Carré Président		Saint-Paulin		Petit Louis		Tartare ail et fines herbes	
	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		Laitage saveur vanille		Petit suisse nature				Petit suisse aux fruits	
Desserts	1	Pomme rouge		Poire		Banane		Orange		Kiwi	
	2	Crème dessert saveur vanille		Pêche au sirop		Tarte normande		Compote de pomme-framboise		Eclair au chocolat	
Repas		<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 23 avril 2018 au 27 avril 2018

Congés scolaires zone(s) B et C

Retour des commandes souhaité
pour le 23 février 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	Crêpes au fromage		Salade piémontaise		Tomate vinaigrette		Carottes râpées persillées		Céleri rémoulade	
	2	Salade méridionale		Concombre au maïs		Œuf dur sauce mayonnaise		Taboulé aux raisins		Salade de pois chiches	
	3	Pâté de campagne cornichon*		Pâté de foie*		Roulade aux olives*		Rillettes cornichon*		Saucisson sec*	
Plats garnis	Plats	1	Mijoté de porc à l'ananas*	Crunchy pané de poisson		Emincé de volaille au thym		Brandade de poisson		Dos de colin sauce corail	
		2	Rôti de dinde sauce chasseur	Steak végétal épeautre provolone		Chipolatas grillées*		Omelette fraîche		Carbonnade de bœuf à la Flammande	
	Accomp.	1	Pommes smiles	Riz		Pommes de terre persillées				Farfalles	
		2	Chou-fleur ciboulette	Carottes Vichy		Ratatouille		Haricots verts à l'échalote		Choux de Bruxelles	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>											
Produits laitiers	1	Vache-qui-rit		Camembert		Gouda		Bûchette mi-chèvre		Bombel	
	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				Laitage saveur vanille				Laitage au chocolat	
Desserts	1	Orange		Pomme Golden		Banane		Kiwi		Poire	
	2	Mousse au chocolat		Compote de pomme-poire		Beignet au chocolat		Crème dessert caramel		Tarte fine aux pommes	
Repas		<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