



Centre
Nom Vieira Louren

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

S1-Menu Scolaire 5 jours - Du 04 janvier au 08 janvier 2021 - Retour des commandes souhaité au 04/12/20

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Velouté de potirion <u>Chou rouge vinaigrette</u> Pâté de foie cornichon*	35	Allumettes au fromage <u>Céleri remoulade</u> Cervelas vinaigrette*	40	Salade de riz à la nantaise Concombre à la menthe Galantine pistachée oignon blanc*		<u>Oeuf dur sauce béarnaise (végétarien)</u> Tomate à l'échalote Andouille de vire-beurre*	40	Carottes râpées aux fruits secs <u>Salade de maïs et haricots rouges</u> Pâté de lapin cornichon*	35
Plats	<u>Boeuf braisé à l'italienne</u> Escalope de volaille au paprika	35	Gôte de porc sauce picarde* <u>Calamars à la romaine</u>	40	Rôti de dinde à la crème de poivrons Boulettes de boeuf charolaise aux oignons		Croziflette* <u>Nuggets de maïs (végétarien)</u>	40	<u>Dos de colin sauce aneth</u> Sauté de porc à l'indienne*	35
Accomp.	Purée à la muscade <u>Poêlée potagère</u>	35	<u>Blé aux petits légumes</u> Bâtonnets de carottes	40	Semoule <u>Chou fleur à la crème</u>		<u>Petits pois (végétarien)</u>	40	<u>Riz</u> Haricots beurre persillés	35
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	<u>Saint-Morêt</u> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature	35	<u>Tomme blanche</u> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	40	Saint-Paulin Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits		<u>Tartare ail et fines herbes</u> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé <u>Laitage au chocolat</u>	40	<u>Kiri</u> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	35
Desserts	Orange <u>Mousse au chocolat</u>	35	Pomme bicolore <u>Compôte de pomme-pêche 100% France</u>	40	Banane Grillé aux abricots		Poire <u>Brassé à la pulpe de fruits</u>	40	<u>Galette des rois</u>	35

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio ou Labellisé

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Nom Vieira Drouin

Camille

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

S2-Menu Scolaire 5 jours - Du 11 janvier au 15 janvier 2021 - Retour des commandes souhaité au 04/12/20

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Betteraves et pignons de pin (végétarien)	35	Pizza royale Carottes râpées vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise Salade du jardinier		Macédoine à la russe	40	Velouté de poireaux Concombre à la crème	35
	Ghou blanc sauce fromagère Saucisson à l'ail beurre*		Rillettes cornichon*	40	Salami beurre*		Endives aux noix Pâté en croûte cornichon*		Pâté forestier oignons blancs*	
	Plats	Longe de porc aux champignons* Omelette fraîche (végétarien)	35	Emincé de volaille sauce poulette	40	Steak haché sauce poivre Médallions de volaille au curcuma		Potée aux lentilles*	40	Dos de colin sauce safranée
Riz Brocolis à la crème (végétarien)		35	Tortis	40	Pommes rissolées Carottes vichy		Cordon-bleu		Sauté de bœuf à la hongroise	
Accomp.			Haricots verts vapeur				Ratatouille		Purée	35
	<i>Consulter nos produits à la carte</i>									
Produits laitiers	Saint-Paulin		Camembert	40	Gouda		Bûchette mi-chèvre	40	Saint-Nectaire	35
	Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré	35	Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille		Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature		Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits	
Desserts	Clémentines	35	Pomme golden		Kaki Gâteau basque		Kiwi Compote de pomme-framboise	40	Orange Clafoutis ananas coco	35
	Brassé à la pulpe de fruits		Crème dessert caramel	40						

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio ou Labellisé

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Cantine
N° Vieux Bresles

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

S3-Menu Scolaire 5 jours - Du 18 janvier au 22 janvier 2021 - Retour des commandes souhaité au 04/12/20

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	<u>Chou rouge aux lardons*</u> Demi pamplermousse sucré Fromage de tête vinaigrette		Feuilleté de poulet à la normande <u>Oeuf dur sauce cocktail</u> Sauisson sec*		Velouté de légumes <u>Concombre façon tzaziki</u> Roulade de volaille		MENU CANADA <u>Coleslaw aux cranberries</u>	40	<u>Salade Bollywood (végétarien)</u> Tomate monégasque Rillettes cornichon*	35
Plats	<u>Boeuf braisé à l'ancienne</u> Filet de volaille sauce curry		Dos de colin sauce citron <u>Kefta de volaille à l'orientale</u>		Rôti de porc sauce lyonnaise* <u>Nuggets de poisson</u>		<u>Hachis canadien</u>	40	<u>Aiguillettes de blé et fromage (végétarien)</u> Rôti de dinde aux épices	35
Accomp.	<u>Pommes sautées</u> Jeunes carottes		<u>Semoule</u> Haricots beurre ciboulette		<u>Riz</u> Julienne de légumes				<u>Pennes (végétarien)</u> Chou-fleur vapeur	35
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	<u>Milanette</u> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré		<u>Edam</u> Yaourt nature Yaourt sucré <u>Yaourt aromatisé</u>		Délice de camembert Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé <u>Laitage au chocolat</u>		<u>Vache qui rit</u>	40	<u>Fromage fouetté de Mme Loick</u> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille	35
Desserts	<u>Orange</u> <u>Compote de pomme-mirabelle</u>		Poire <u>Liégeois saveur vanille caramel</u>		<u>Banane</u> Tarte normande		<u>Brownie noix et noix de pécan</u>	40	<u>Clémentines</u> <u>Crème dessert chocolat</u>	35

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie **Menu conseillé suivant le GEMRCN.**

Produit Bio ou Labellisé Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Cartine
Nom Vieux Roulin

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

S4-Menu Scolaire 5 jours - Du 25 janvier au 29 janvier 2021 - Retour des commandes souhaité au 04/12/20

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Salade piémontaise Chou blanc à la berlinoise* Pâté de canard cornichon*		Flan épinards et chèvre (végétarien) Tomate au vinaigre balsamique Rosette beurre*		Concombre au surimi Oeuf dur sauce tartare Saucisson à l'ail beurre*		Carottes râpées au maïs Velouté de tomate Gervelas vinaigrette*		Salade de pois chiches à la grecque Endives à l'emmental Pâté en croûte cornichon*	
Plats	Sauté de boeuf sauce niçois Aiguillettes de poulet sauce suprême		Ravioles betteraves rouges, emmental (végétarien) Palette de porc à la dijonnaise*		Tranchettes de volaille sauce colombo Paupiette de saumon sauce nantua		Couscous boulettes Goujon de poulet pané		Dos de colin meunière Rêti de porc sauce provençale*	
Accomp.	Riz Haricots verts persillés		Petits pois		Quartiers de pomme dorées Carottes rondelles		Semoule au curcuma Ratatouille		Purée crécy Brocolis vapeur	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Camembert Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Kiri Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat		Tartare ail et fines herbes Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré		Gouda Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Emmental en Stick Yaourt nature Yaourt sucré 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 ou Labellisé

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais