

Semaine 10



Nom

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

S20-Menu Scolaire 5 jours Bio 20% - Du 16 mai au 20 mai 2022 - Retour des commandes souhaité au 28/03/22

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Salade de haricots verts bio vinaigrette		Feuilleté bolognaise Demi pamplemousse sucré Saucisson à l'ail beurre*	X	Concombre à la bulgare Betteraves aux fines herbes Salami beurre*		Oeuf dur sauce tartare (végétarien) Carottes râpées au maïs Pâté de campagne cornichon*	X	Salade de lentilles carottes, emmental, jambon* Tomates à l'huile d'olive Pâté forestier oignons blancs*	
Plats	Longe de porc sauce orloff* Omelette ciboulette	X	Paupiette de dinde au caramel Quenelles de brochet sauce homardine	X	Rôti de boeuf froid sauce tartare Mijoté de porc sauce chorizo*	X	Cassoulet Toulousain* Pané de blé tomate mozzarella (végétarien)	X	Dos de colin doré au beurre Emincé de volaille sauce chili	X
Accomp.	Coquillettes Chou fleur à la crème	X	Riz aux petits légumes Carottes rondelles	X	Salades de pommes de terre froide à l'échalote Choux de Bruxelles	X	Haricots verts persillés (végétarien)	X	Purée Poêlée méridionale	X
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Camembert Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat	X	Vache qui rit bio	X	Yaourt au sucre de canne bio	X	Gouda Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits		Emmental bio	X
Desserts	Pomme bicolore Brassé à la pulpe de fruits	X	Orange Compote pomme-fraise		Banane Tarte normande	X	Fruit bio	X	Poire Clafoutis pommes cannelle	X

*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