




# 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

Du 03 juin au 07 juin 2024

|                   | Lundi | Mardi                                       | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi  |
|-------------------|-------|---|---|--|---|
| Entrées           |       | <b>Tomate au basilic (végétarien)</b>       | <b>Macédoine de légumes mayonnaise</b>                              | Salade du pêcheur  | <b>Carottes râpées à l'huile d'olive</b>  |
| Plats             |       | <b>Croq du fromager (végétarien)</b>        | <b>Médallions de volaille à la cantonnaise</b><br>Croq veggi tomate | <b>Chili con carne</b><br>Tortillas (omelette aux pommes de terre) | <b>Dos de colin à l'oseille</b>   |
| Accomp.           |       | <b>Haricots beurre à l'ail (végétarien)</b> | <b>Blé</b>  | <b>Riz aux haricots rouges et maïs</b><br>Ratatouille              | <b>Brocolis vapeur</b>  |
| Produits laitiers |       | <b>Tomme blanche</b>                        | Saint-Paulin  | <b>Fromage frais (Petit Louis)</b>                                 | Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)   |
| Desserts          |       | <b>Fromage blanc aux fruits</b>             | Cookie aux pépites de chocolat (DCG)                                | <b>Orange</b>  |  <b>Gâteau au fromage blanc à la fleur d'oranger</b> |

\*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

**Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du**

Recettes contenant des produits Bio ou  
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais