



École de  
St-Faustin-le  
Nœud

# Menu au choix

Du 11 mars 2019 au 15 mars 2019

Menu Scolaire 5 jours

Retour des commandes souhaité  
pour le lundi 28 janvier 2019

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 Coleslaw		Cake poivrons mozzarella		Œuf dur sauce tartare		Tomate à l'huile d'olive		Salade de farfalles au jambon*	
	2	Radis beurre		Taboulé à la menthe		Pommes de terre à l'Irlandaise*		Macédoine mimosa		Concombre façon tzaziki	
	3	Pâté de lapin cornichon*		Galantine pistachée oignon blanc*		Pâté de foie cornichon*		Andouille de vire beurre*		Cervelas vinaigrette*	
Plats garnis	Plats	1	Estouffade de porc au thym*	Tranchettes de poulet au paprika		Bœuf braisé à la crème de poivron		Lasagne bolognaise		Saumonette sauce crevettes	
		2	Steak végétal blé fromage épinards	Paupiette de veau à la crème		Boulettes d'agneau sauce cresson		Cordon bleu		Crêpinette grillée*	
	Accomp.	1	Tortis	Pommes rondes		Semoule				Purée	
		2	Poêlée de légumes	Haricots beurre aux oignons		Jeunes carottes persillées		Petit pois à la française		Chou-fleur aux fines herbes	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>											
Produits laitiers	1	Coulommiers		Mini Cabrette		Tomme noire		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			Laitage au chocolat		Petit suisse sucré				Petit suisse nature	
Desserts	1	Orange		Kiwi		Banane		Pomme Golden		Poire	
	2	Compote de pomme-fraise		Brassé à la pulpe de fruits		Gâteau au chocolat		Fromage blanc au miel		Madeleine au beurre	
Repas		Total lundi:		Total mardi:		Total mercredi:		Total jeudi:		Total vendredi:	

Menu conseillé suivant le GEMRCN

Nouvelle recette