



*École de
Sageres
Fautin le
Neud*

Menu au choix

Du 28 septembre 2020 au 02 octobre 2020

Retour des commandes souhaité
pour le vendredi 03 juillet 2020

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 parmentière		Flan poulet poireaux		Salade fraîcheur		Salade du pêcheur		Salade multicéréales et radis (végétarien)	
	2	Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées aux pommes		Œuf dur sauce béarnaise		Concombre vinaigrette		Tomate au vinaigre balsamique	
	3	Saucisson à l'ail beurre*		Rillettes cornichon*		Salami beurre*		Pâté en croûte cornichon*		Pâté forestier oignons blancs*	
Plats garnis	Plats	Sauté de boeuf sauce niçoise		Filet de volaille sauce crème de poivrons		Steak haché sauce oignons				Dos de colin sauce matelotte	
		2	Tranchettes de volaille sauce poulet		Pavé de poisson mariné à la provençale		Jambon blanc*		Escalope bolognaise		Steak du fromager (végétarien)
	Accomp.	1	Riz		Coquillettes		Purée				Quartiers de pommes vapeur
2		Duo de carottes		Brocolis ciboulette		Haricots beurre vapeur		Haricots verts		Petits pois carottes (végétarien)	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>											
Produits laitiers	1	Emmental		Carré Président		Cantal		Petit Louis		Camembert	
	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 nature		Petit suisse aux fruits		Laitage saveur vanille
Desserts	1	Pomme Golden		Orange		Banane		Poire		Prunes	
	2	Crème dessert praliné		Brassé à la pulpe de fruits		Cookie chocolat blanc cranberries		Compote de pomme		Amandine aux framboises	
Repas		Total lundi:		Total mardi:		Total mercredi:		Total jeudi:		Total vendredi:	

Menu conseillé suivant le GEMRCN

Nouvelle recette