

Menu au choix

SAGERE

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert - 60510 Bresles

Du 28 août au 02 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées					
Plats				Couscous boulettes	Dos de colin doré au beurre
Accomp.				Semoule	Tortis
Produits laitiers				Mini cabrette	Tartare ail et fines herbes
Desserts				Compote de pomme bio	Eclair au chocolat

*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



Menu au choix

S A G E R F E

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert - 60510 Bresles

Du 05 septembre au 09 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées					
Plats	Tortillas (omelette aux pommes de terre - végétarien)	Nuggets de poulet ketchup		Tagliatelles carbonara* Calamars nature	Dos de colin sauce crevettes
Accomp.	Haricots beurre persillés (végétarien)	Pommes rissolées		Ratatouille	Purée
Produits laitiers	Vache qui rit	Petit suisse au chocolat		Laitage saveur vanille bio	Babybel bio
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Fruit bio		Compote pomme-fraise	\ Clafoutis pommes cannelle

*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

Menu au choix

S'AGÈRE

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert - 60510 Bresles

Du 12 septembre au 16 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées					
Plats	Boeuf braisé à l'italienne	Pané de bié tomate mozzarella (végétarien)		Hachis parmentier	Dos de colin sauce oselle
Accomp.	Carottes vichy	Haricots beurre vapeur (végétarien)			Riz
Produits laitiers	Petit suisse nature	Camembert bio		Saint-Paulin	Fromage fouetté
Desserts	Fruit bio	Compote de pomme-poire		Brassé à la pulpe de fruits bio	Cookie aux pépites de chocolat

*Confient 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



Menu au choix

SAGES
03 44 07 30 80

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
Rue Benjamin Delessert 60510 Bresles

Du 19 septembre au 23 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées					
Plats	Haché d'agneau aux herbes	Tranchettes de volaille sauce charcutière		Croquettes épinards (végétarien)	Sauté de boeuf sauce mironton
Accomp.	Coquillettes	Boulgour à la tomate		Chou fleur au gratin (végétarien)	Bâtonnets de carottes
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Vache qui rit bio		Gouda	Emmental bio
Desserts	Compote de pomme-fruits rouges bio	Brassé à la pulpe de fruits		Crème dessert chocolat	Chou à la crème saveur vanille

*Caritatif 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



Menu au choix

Tel : 03 44 07 - 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 - 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert - 60510 Bresles

Du 26 septembre au 30 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées					
Plats	Filet de poulet à la crème de poivrons	Croq du fromager (végétarien)		Cordon bleu	Saumonette à l'aneth
Accomp.	Haricots beurre persillés	Purée pommes de terre et courgettes (végétarien)		Ratatouille	Macaronis
Produits laitiers	Petit suilese aux fruits bio	Tomme grise bio		Petit Louis	Savaron bio
Desserts	Fromage blanc aux fruits	Coupelle de fruits du verger		Compote de pomme-banane	Gâteau au yaourt au citron

*Confient 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