



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 janvier au 09 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette persillée Rillettes cornichon*	Flan à l'emmental		Velouté de potiron	Carottes râpées vinaigrette au vinaigre balsamique
Plats	Omelette bio (végétarien) Sauté de porc sauce caramel*	Boeuf braisé sauce moutarde Aiguillettes de blé et fromage		Cassoulet (Saucisson à l'ail et saucisse de Toulouse)* Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux	Filet de colin PMD sauce au basilic
Accomp.	Coquillettes bio semi-complètes (végétarien)	Pommes vapeur		Ratatouille Pommes vapeur	Brocolis vapeur
Produits laitiers	Camembert bio	Cantal AOP		Yaourt nature sucré	Dessert lacté saveur chocolat bio
Desserts	Liégeois au chocolat bio	Fruit bio		Poire	Galette des rois (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé



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 janvier au 16 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise	Quiche aux champignons (végétarien)		Salade de farfalles vinaigrette au pesto vert	Oeuf dur sauce cocktail
Plats	Sauté de boeuf bio sauce goulash Nuggets de blé	Torsades sauce épinards chèvre (végétarien)		Couscous poulet Pané blé, fromage et épinards	Palet au fromage (emmental)
Accomp.	Pommes rissolées bio			Semoule	Ratatouille Riz
Produits laitiers	Yaourt aromatisé à la fraise bio	Tomme grise bio		Edam bio	Camembert
Desserts	Fruit bio	Orange		Crème dessert saveur caramel	Cake mandarine et cacao

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé



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

Menu au choix

Du 19 janvier au 23 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pommes de terre, tomate, maïs et vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette au persil		Velouté de poireaux et pommes de terre	Salade verte aux croûtons (végétarien)
Plats	Boulettes de blé panées façon thaï	Sauté de veau LR sauce marengo Omelette		Saucisse fumée et lentilles* Pané de blé tomate et fromage de chèvre	Crozets sauce tartiflette cantal (végétarien)
Accomp.	Epinards CE2 à la crème Pommes vapeur	Macaronis		Carottes rondelles	
Produits laitiers	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Emmental bio	Yaourt nature au sucre de canne bio
Desserts	Purée de pomme bio	Pomme golden		Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Tarte aux myrtilles (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé



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



Du 26 janvier au 30 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de blé aux miettes de surimi	Flan à la ratatouille		Chou rouge vinaigrette moutarde (végétarien) Rillettes cornichon*	Oeuf dur sauce tartare
Plats	Sauté de poulet bio sauce champignons crémée Aiguillettes de blé pané à la tomate et piment d'espelette	Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Pennes sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise (végétarien)	Filet de colin pané
Accomp.	Chou fleur bio ciboulette Pommes vapeur	Courgettes à la tomate Pommes vapeur			Purée pommes de terre et potiron
Produits laitiers	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche		Camembert	Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)
Desserts	Clémentines	Purée de pomme-pêche		Fromage blanc bio et dosette de sucre	Chou à la crème saveur vanille

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé