



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 09 février au 13 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Velouté de poireaux et pommes de terre	Flan courgette chèvre		Céleri et dés de poulet mayonnaise au curry	Oeuf dur sauce cocktail
Plats	Rôti de porc bio sauce colombo* Filet de hoki sauce aux agrumes	Coquillettes sauce 3 fromages (végétarien)		Parmentier de colin d'Alaska et purée de pommes de terre	Saucisse de Toulouse grillée* Boulettes au butternut, lentilles corails et mozzarella
Accomp.	Blé bio				Bâtonnets de carottes CE2 persillés
Produits laitiers	Tomme grise bio	Yaourt nature et sucre		Saint-Nectaire AOP	Yaourt aromatisé
Desserts	Fruit bio	Coupelle de fruits au naturel		Mousse au chocolat bio	Ciafoutis aux poires

\*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 02 février au 06 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Velouté de légumes du soleil	Quiche au thon et moutarde à l'ancienne		Endives vinaigrette (végétarien)	Carottes râpées vinaigrette au persil
Plats	Paupiette au veau sauce marengo Nuggets de blé	Filet de poulet sauce curry Beignets de calamars sauce tartare		Pané du fromager (végétarien)	Pavé de colin PMD mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Macaronis bio semi-complètes	Semoule Ratatouille		Haricots beurre CE2 persillés (végétarien)	Petits pois CE2
Produits laitiers	Edam bio	Camembert		Yaourt nature sucré	Emmental bio
Desserts	Pomme golden	Yaourt brassé aux fruits mixés		Clémentines	Crêpe sucrée

\*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou  
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé