



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



Du 02 mars au 06 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Croisillon à l'emmental (DCG)	Salade piémontaise (végétarien)		Céleri bio et sauce rémoulade	Oeuf dur sauce cocktail Saucisson à l'ail beurre*
Plats	Rôti de porc LR sauce moutarde* Croq végétarien fromage	Farfalles sauce ratatouille, pois chiches, fêta et emmental (végétarien)		Cordon bleu Pané de blé tomate et fromage de chèvre	Filet de colin sauce aux agrumes
Accomp.	Riz Bâtonnets de carottes vapeur			Semoule bio Haricots beurre persillés	Poêlée paysanne (Pommes de terre, brocolis, carottes, haricots verts et champignons)
Produits laitiers	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Saint-Paulin bio	Tomme grise bio
Desserts	Fromage blanc aux fruits	Fruit bio		Purée de pomme bio	Beignet à la framboise (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 09 mars au 13 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette	Quiche butternut chèvre		Endives vinaigrette	Céleri vinaigrette au miel
Plats	Paupiette de dinde sauce romarin Pané du fromager	Jambon braisé sauce estragon* Aiguillettes de blé pané à la tomate et piment d'espelette		Riz sauce crème de courgette aux petits pois (végétarien)	Filet de colin meunière
Accomp.	Coquillettes bio	Lentilles HVE			Frites au four
Produits laitiers	Edam bio	Savaron bio		Yaourt nature sucré	Yaourt nature au sucre de canne bio
Desserts	Liégeois au chocolat bio	Poire		Orange	Amandine 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 16 mars au 20 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées bio au vinaigre balsamique	Pizza campione (boeuf, mozzarella, oeuf et champignons) Salade façon Caesar		Radis rémoulade Pâté en croûte cornichon*	Chou blanc et dés d'emmental vinaigrette (végétarien)
Plats	Palet au fromage (emmental)	Filet de hoki sauce aneth		Tajine poulet aux fruits secs (viande) Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Croustillant au cheddar (végétarien)
Accomp.	Brocolis bio persillés Blé	Ratatouille Riz		Semoule	Coudes (végétarien)
Produits laitiers	Tomme grise bio	Yaourt nature et sucre		Emmental bio	Yaourt nature au sucre de canne bio
Desserts	Crème dessert saveur vanille bio	Fruit bio		Poire	Crumble aux pommes (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



Menu au choix



Du 23 mars au 27 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri rémoulade	Flan aux champignons		Radis et beurre Pâté de campagne cornichon*	Salade de tortis 3 couleurs (Tomate, thon, maïs, poivron, mayonnaise)
Plats	Sauté de boeuf LR sauce caramel Bouchées au camembert	Omelette bio (végétarien)		Cassoulet (Saucisson à l'ail et saucisse de Toulouse)* Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Boulgour Chou fleur persillé	Epinards bio à la crème (végétarien) Pennes		Haricots verts vapeur	Duo de carottes
Produits laitiers	Milanette	Yaourt aromatisé vanille bio		Fromage frais (Fraidou)	Saint-Nectaire AOP
Desserts	Mousse au chocolat bio	Fruit bio		Purée de pomme-fraise-cassis bio	Clafoutis ananas coco

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé