



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 06 avril au 10 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Chou fleur bio vinaigrette (végétarien)		Tomate vinaigrette au vinaigre balsamique	Carottes râpées vinaigrette au persil
Plats		Coquillettes bio semi-complètes sauce 3 fromages (mozzarella, cheddar et emmental) (végétarien)		Parmentier de colin d'Alaska et purée de pommes de terre	Haché à l'agneau sauce 4 épices Aiguillettes de blé pané à la tomate et piment d'espelette
Accomp.					Pommes rissolées
Produits laitiers		Yaourt aromatisé à la fraise bio		Cantal AOP	Saint-Nectaire AOP
Desserts		Fruit bio		Mousse au chocolat au lait bio	Chou Chantilly

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

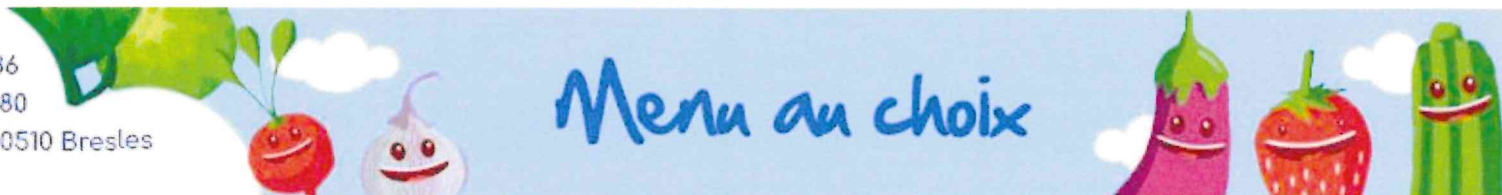
Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

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 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées bio et vinaigrette	Flan aux oignons		Tomate vinaigrette au basilic (végétarien) Saucisson sec beurre*	
Plats	Saucisse de Toulouse grillée* Omelette	Pavé de colin mariné au thym citron poivre		Chili à l'égréné végétal (végétarien) Filet de poulet pané	
Accomp.	Tortis bio	Haricots beurre CE2 persillés		Riz (végétarien)	
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Tomme blanche		Gouda	
Desserts	Pomme	Fruit bio		Crème dessert saveur vanille bio	

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé