



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 04 mai au 08 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade coleslaw bio (Carottes et chou blanc bio) (végétarien)	Tomate vinaigrette au basilic		Oeuf dur mayonnaise	
Plats	Omelette bio (végétarien) Boulettes à l'agneau sauce façon orientale	Emincé de poulet sauce colombo Pané du fromager		Filet de colin pané	
Accomp.	Coquillettes bio semi-complètes (végétarien)	Purée de pommes de terre		Frites CE2 four	
Produits laitiers	Edam bio	Saint-Nectaire AOP		Saint-Paulin	
Desserts	Purée de pomme-fraise-cassis bio	Yaourt brassé aux fruits bio		Mousse au chocolat bio	

\*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 11 mai au 15 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<b>Cervelas vinaigrette à l'échalote*</b> Salade de pommes de terre vinaigrette persil	Flan au fromage			
Plats	<b>Filet de colin meunière</b>	<b>Sauté de boeuf bio sauce mironton</b> Aiguillettes panées de blé et fromage			
Accomp.	<b>Epinards CE2 à la crème</b>	Riz			
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Emmental			
Desserts	<b>Fruit bio</b>	<b>Purée de pomme bio</b>			

\*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 18 mai au 22 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette persillée	Concombre façon tzatziki (végétarien)		Taboulé	Oeuf dur sauce béarnaise Rillettes cornichon*
Plats	Cervelas Obernois* Pané de blé, tomate et mozzarella	Torsades sauce façon caponata (végétarien)		Rôti de porc sauce oignon cornichon moutarde* Boulettes de blé panées façon thaï	Palet au fromage (emmental)
Accomp.	Haricots verts bio vapeur			Lentilles	Purée de pommes de terre et patates douces
Produits laitiers	Emmental bio	Edam bio		Yaourt nature sucré	Cantal
Desserts	Liégeois au chocolat bio	Yaourt à la grecque et dosette de sucre		Nectarine	Gâteau basque (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 25 mai au 29 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		<b>Radis et beurre (végétarien)</b> Saucisson à l'ail beurre*		<b>Carottes râpées aux graines de sésame</b>	Salade de pâtes, tomate et dés d'emmental Pâté de campagne cornichon*
Plats		<b>Couscous aux légumes (végétarien)</b>		<b>Tagliatelles façon carbonara*</b> Boulettes au butternut, lentilles corails et mozzarella	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.		<b>Semoule (végétarien)</b>		Pommes vapeur	<b>Haricots beurre CE2 ciboulette</b>
Produits laitiers		<b>Tomme grise bio</b>		Yaourt nature et sucre	<b>Gouda bio</b>
Desserts		Orange		<b>Fruit bio</b>	<b>Tarte aux pommes bio (DCG)</b>

\*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou  
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé