



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 01 juin au 05 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves bio vinaigrette	Salade de tomates, maïs, haricots mungo et olives (végétarien)		Concombre vinaigrette à l'estragon	Melon
Plats	Sauté de boeuf bio aux oignons Pané du fromager	Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux (végétarien)		Chili con carne (viande) Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Filet de hoki sauce à l'oseille
Accomp.	Tortis bio	Chou fleur persillé (Chou CE2) (végétarien)		Riz	Carottes CE2 rondelles
Produits laitiers	Yaourt nature au sucre de canne bio	Tomme blanche		Milanette	Yaourt aromatisé à la fraise bio
Desserts	Fruit bio	Yaourt brassé aux fruits bio		Crème dessert saveur vanille bio	Chou à la crème saveur chocolat

*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 08 juin au 12 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé à la menthe	Pizza aux champignons		Cervelas vinaigrette à l'échalote* Tomate vinaigrette persillée	Concombre vinaigrette
Plats	Pavé de colin mariné à la provençale	Rôti de boeuf et dosette de mayonnaise (froid) Aiguillettes de blé pané à la tomate et piment d'espelette		Couscous poulet Escalope de volaille panée à la bolognaise	Cheeseburger ketchup Nuggets de blé et dosette de ketchup
Accomp.	Epinards CE2 à la crème Riz	Salade de tortis froide mayonnaise		Semoule	Frites CE2 four
Produits laitiers	Fromage frais (Mini cabrette)	Bonbel		Yaourt nature sucré	Petit fromage blanc nature bio et sucre
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert saveur caramel		Abricots	Donuts au sucre (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 15 juin au 19 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis et beurre	Carottes râpées bio au vinaigre balsamique		Tomates vinaigrette à l'huile d'olive (végétarien)	Melon
Plats	Sauté de bœuf LR sauce barbecue Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone	Emincés de poulet bio sauce saveur kebab Pané du fromager		Pennes sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise (végétarien)	Filet de hoki sauce crème tomatée
Accomp.	Riz Haricots verts vinaigrette froid	Chou fleur bio ciboulette			Duo de carottes Blé
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Emmental bio		Tomme grise bio	Yaourt aromatisé
Desserts	Pomme	Liégeois au chocolat bio		Flan saveur vanille nappé caramel	Clafoutis aux abricots

*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 22 juin au 26 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon (végétarien)	Quiche brie pomme		Salade de farfalles vinaigrette au pesto vert	Carottes râpées bio vinaigrette à la ciboulette
Plats	Omelette (végétarien)	Saucisse fumée* Boulettes au butternut, lentilles corails et mozzarella		Cordon bleu Pané de blé, tomate et mozzarella	Filet de colin pané
Accomp.	Purée de pommes de terre et patate douce (végétarien)	Coquillettes bio semi-complètes		Haricots beurre CE2 persillés	Pommes rissolées bio
Produits laitiers	Cantal AOP	Yaourt nature et sucre		Gouda	Yaourt nature bio et sucre
Desserts	Mousse au chocolat bio	Abricots		Fruit bio	Tarte aux pommes bio (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 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis et beurre	Pizza au fromage (Mozzarella, emmental) (végétarien)		Cervelas vinaigrette à l'échalote* Salade de pommes de terre vinaigrette à l'échalote	Concombre vinaigrette au basilic
Plats	Rôti de surimi froid et dosette mayonnaise	Nuggets de maïs et ketchup (végétarien)		Spaghettis sauce bolognaise Omelette	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Taboulé froid	Chou fleur CE2 vapeur (végétarien) Blé		Haricots verts à l'ail	Ratatouille Riz
Produits laitiers	Emmental	Cantal AOP		Fromage babybel bio	Yaourt nature au sucre de canne bio
Desserts	Crème dessert saveur vanille bio	Fruit bio		Abricots	Clafoutis aux cerises bigarreaux

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé