



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 07 septembre au 11 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade piémontaise Saucisson sec beurre*	Quiche au thon et moutarde à l'ancienne	Melon	Carottes râpées vinaigrette au persil	Tomate bio vinaigrette à l'échalote
Plats	Filet de colin meunière	Filet de poulet sauce oignon Omelette	Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux (végétarien) Rôti de dinde froid et dosette mayonnaise	Escalope de volaille panée à la bolognaise Pané blé, fromage et épinards	Saucisse de Toulouse LR* Filet de hoki sauce aux agrumes
Accomp.	Poêlée paysanne ail et persil (brocolis, pommes de terre, haricots verts)	Macaronis bio semi-complètes	Salade de pommes de terre vinaigrette à l'échalote froide	Semoule Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre bio
Produits laitiers	Fromage frais (Mini cabrette)	Yaourt nature sucré	Saint-Nectaire AOP	Emmental bio	Yaourt aromatisé vanille bio
Desserts	Crème dessert saveur vanille bio	Pêche	Donuts au sucre (DCG)	Purée de pomme-poire 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



Menu au choix



Du 14 septembre au 18 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon	Flan basque	Tomate vinaigrette à l'estragon	Julienne de courgettes, tomate et vinaigrette (végétarien)	Carottes râpées à la vinaigrette
Plats	Cordon bleu Boulettes de blé panées façon thaï	Filet de poulet sauce paprika persil Aiguillettes de blé pané à la tomate et piment d'espelette	Haché au veau sauce tomate Petits panés de blé, épinards et fromage	Chili à l'égréné végétal (végétarien) Crêpinette grillée*	Pavé de colin mariné à la provençale
Accomp.	Haricots beurre CE2 persillés Pommes vapeur	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Riz (végétarien)	Pennes
Produits laitiers	Fromage frais (Chanteneige) bio	Dessert lacté saveur chocolat bio	Petit fromage blanc sucré aux fruits	Tomme blanche	Yaourt nature au sucre de canne bio
Desserts	Flan saveur vanille nappé caramel	Fruit bio	Cookie aux pépites de chocolat noir (DCG)	Fromage blanc bio et dosette de sucre	Clafoutis aux fruits rouges

*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 21 septembre au 25 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées bio vinaigrette à la ciboulette	Pizza au fromage (Mozzarella, emmental) (végétarien)	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette au basilic	Oeuf dur sauce tartare
Plats	Cervelas Obernois* Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone	Omelette bio (végétarien)	Steak haché de boeuf sauce poivre Boulettes au butternut, lentilles corails et mozzarella	Tagliatelles façon carbonara* Pané de blé, tomate et mozzarella	Filet de colin pané
Accomp.	Petits pois	Haricots verts CE2 persillés (végétarien) Pommes vapeur	Frites CE2 four	Pommes vapeur	Bâtonnets de carottes CE2 vapeur Riz
Produits laitiers	Emmental bio	Fromage fondu (Délice de camembert)	Petit fromage blanc nature bio et sucre	Milanette	Gouda bio
Desserts	Purée de pomme bio	Fruit bio	Gâteau basque (DCG)	Mousse au chocolat bio	Gâteau au fromage blanc et arôme fleur d'oranger

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

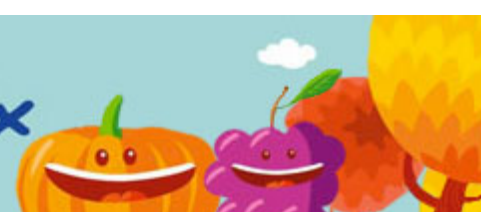
DCG = produit décongelé



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 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées bio vinaigrette au persil	Tomate vinaigrette au vinaigre balsamique	Pâté de campagne cornichon* Macédoine de légumes mayonnaise	Oeuf dur sauce cocktail	Julienne de courgettes, tomate et vinaigrette (végétarien)
Plats	Sauté de boeuf bio sauce barbecue Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux	Nuggets de volaille et dosette ketchup Omelette	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert Croq végétarien fromage	Spaghettis sauce bolognaise Petits panés de blé, épinards et fromage	Pané de blé, tomate et mozzarella (végétarien)
Accomp.	Blé bio	Petits pois CE2 Coquillettes	Pommes vapeur	Pommes vapeur	Poêlée paysanne (Pommes de terre, brocolis, carottes, haricots verts et champignons) (végétarien)
Produits laitiers	Tomme grise bio	Gouda	Saint-Paulin	Fromage babybel bio	Yaourt nature bio et sucre
Desserts	Fromage blanc nature bio et sucre	Crème dessert saveur vanille bio		Pomme bicolore	Chou à la crème saveur vanille

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé