



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 05 janvier au 09 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Flan à l'emmental	Oeuf dur mayonnaise	Velouté de potiron	Carottes râpées vinaigrette au vinaigre balsamique
Plats	Omelette bio (végétarien)	Boeuf braisé sauce moutarde Aiguillettes de blé et fromage	Tranchettes de poulet sauce crème ciboulette Croq végétarien tomate	Cassoulet (Saucisson à l'ail et saucisse de Toulouse)* Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux	Filet de colin PMD sauce au basilic
Accomp.	Coquillettes bio semi-complètes (végétarien)	Duo de carottes Riz	Haricots beurre vapeur Blé	Pommes vapeur	Brocolis vapeur
Produits laitiers	Camembert bio		Yaourt nature bio et sucre		
Desserts	Liégeois au chocolat bio	Fruit bio		Purée de pomme-fraise	Galette des rois (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 12 janvier au 16 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves bio vinaigrette à l'oignon				Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette
Plats	Sauté de boeuf bio sauce goulash Filet de colin meunière	Torsades sauce épinards chèvre (végétarien)	Médailillon de poulet sauce orientale Pané du fromager	Couscous poulet Pané blé, fromage et épinards	Filet de hoki sauce à l'oseille
Accomp.	Pommes rissolées bio		Jardinière de légumes CE2 ail et persil Purée de pommes de terre	Semoule	Riz
Produits laitiers	Yaourt aromatisé à la fraise bio	Tomme grise bio	Saint-Nectaire AOP	Edam bio	
Desserts		Coupelle de fruits au naturel	Gâteau basque (DCG)	Crème dessert saveur caramel	Cake mandarine et cacao

*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 19 janvier au 23 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Carottes râpées bio vinaigrette au persil	Oeuf dur sauce béarnaise		Salade verte aux croûtons (végétarien)
Plats	Pavé de colin PMD mariné au thym citron poivre	Sauté de veau LR sauce marengo Omelette	Rôti de dinde sauce suprême Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone	Saucisse fumée et lentilles* Pané de blé tomate et fromage de chèvre	Crozets sauce tartiflette cantal (végétarien)
Accomp.	Epinards CE2 à la crème Riz	Brocolis bio vapeur Macaronis	Purée de pommes de terre	Pommes vapeur	
Produits laitiers	Tomme noire			Emmental bio	
Desserts	Purée de pomme bio	Yaourt brassé aux fruits bio	Banane	Kiwi	Tarte aux myrtilles (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 26 janvier au 30 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées bio et graines de sésame	Flan à la ratatouille	Betteraves vinaigrette persillée		
Plats	Sauté de poulet bio sauce champignons crémée Aiguillettes de blé pané à la tomate et piment d'espelette	Filet de colin PMD sauce aux agrumes	Rôti de porc sauce aux olives* Pané du fromager	Pennes sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise (végétarien)	Sauté de boeuf LR sauce façon fermière Filet de colin pané
Accomp.	Chou fleur bio ciboulette Semoule	Riz	Pommes vapeur		Purée pommes de terre et potiron
Produits laitiers			Emmental bio	Camembert	Petit fromage blanc sucré aux fruits bio
Desserts	Crème dessert saveur vanille bio	Fruit bio		Fromage blanc bio et dosette de sucre	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