



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 02 février au 06 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Velouté de légumes du soleil	Quiche au thon et moutarde à l'ancienne	Oeuf dur mayonnaise		Carottes râpées vinaigrette au persil
Plats	Sauté de boeuf bio sauce forestière Nuggets de blé	Filet de poulet sauce curry Omelette	Rôti de porc sauce au thym* Galette végétarienne boulgour légumes	Pané du fromager (végétarien)	Pavé de colin PMD mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Macaronis bio semi-complètes	Semoule	Poêlée champêtre (Champignons, chou fleur, carottes et haricots verts)	Haricots beurre CE2 persillés (végétarien) Pommes vapeur	Petits pois CE2
Produits laitiers				Montalait	
Desserts	Crème dessert saveur vanille bio	Fruit bio	Cookie au chocolat noisette (DCG)	Purée de pomme bio	Crêpe sucrée

*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 09 février au 13 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées bio et vinaigrette au vinaigre de cidre	Flan courgette chèvre			Oeuf dur sauce cocktail
Plats	Rôti de porc bio sauce colombo* Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Coquillettes bio semi-complètes sauce 3 fromages (mozzarella, cheddar et emmental) (végétarien)	Aiguillettes de poulet sauce basquaise Pané de blé tomate et fromage de chèvre	Parmentier de colin d'Alaska et purée de pommes de terre	Sauté de veau sauce aux olives Boulettes au butternut, lentilles corails et mozzarella
Accomp.	Blé bio		Haricots verts CE2 vapeur Pommes vapeur		Bâtonnets de carottes CE2 persillés Pommes vapeur
Produits laitiers			Yaourt nature sucré	Saint-Nectaire AOP	
Desserts	Fruit bio	Coupelle de fruits au naturel	Tarte flan pâtissier (DCG)	Mousse au chocolat bio	Ciafoutis aux poires

*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 16 février au 20 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc vinaigrette moutarde à l'ancienne Crêpes jambon fromage (DCG)*	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange (végétarien)	Macédoine de légumes mayonnaise		Rillettes cornichon* Oeuf dur sauce béarnaise
Plats	Médallions de poulet sauce 4 épices Filet de colin sauce provençale	Omelette bio (végétarien)	Rôti de porc sauce moutarde* Omelette	Cordon bleu Boulettes de blé panées façon thaï	Filet de colin PMD meunière
Accomp.	Pennes	Haricots verts bio ciboulette (végétarien) Riz	Frites au four	Brocolis vapeur Pommes vapeur	Ratatouille Semoule
Produits laitiers				Gouda	
Desserts	Purée de pomme-banane bio	Fromage blanc bio et dosette de sucre	Poire	Crème dessert chocolat bio	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 23 février au 27 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou rouge aux noix et vinaigrette moutarde Feuilleté hot dog (DCG)	Salade de farfalles surimi vinaigrette moutarde	Oeuf dur bio sauce tartare		Carottes râpées, jus de citron et fromage ail et fines herbes
Plats	Boeuf braisé sauce barbecue Pané de blé, tomate et mozzarella	Chili à l'égréné végétal (végétarien)	Jambon blanc LR* Bouchées au camembert	Couscous poulet Croq végétarien tomate	Pavé de colin PMD mariné à la provençale
Accomp.	Duo de carottes persillés Boulgour	Riz (végétarien)	Purée de pommes de terre bio	Semoule	Haricots verts CE2 persillés Coudes
Produits laitiers				Fromage fondu (Carré Président)	
Desserts	Liégeois au chocolat bio	Yaourt brassé aux fruits mixés	Fruit bio	Fruit bio	Eclair au chocolat (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé