



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 20 avril au 24 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis et beurre	Salade piémontaise (végétarien)	Betteraves bio vinaigrette	Concombre vinaigrette au basilic	Carottes râpées vinaigrette aux trois agrumes
Plats	Paupiette au veau sauce aux olives	Nuggets de maïs et ketchup (végétarien)	Rôti de dinde LR sauce colombo	Spaghettis bolognaise	Filet de colin sauce ciboulette
Accomp.	Blé CE2	Ratatouille (végétarien)	Carottes rondelles bio persillées		Haricots verts à l'ail
Produits laitiers	Yaourt nature au sucre de canne bio	Tomme noire	Edam bio	Camembert	Petit fromage blanc sucré aux fruits bio
Desserts	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Fruit bio	Tarte au chocolat (DCG)	Kiwi	Cookie chocolat blanc cranberries (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

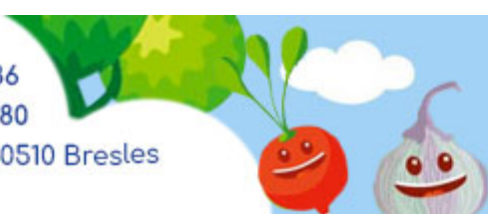
Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

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 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées bio et vinaigrette	Julienne de courgettes sauce au fromage blanc et curry	Concombre vinaigrette à la ciboulette		
Plats	Sauté de veau LR sauce marengo	Pavé de colin mariné au thym citron poivre	Tranchettes de poulet sauce miel poivron		
Accomp.	Tortis bio	Haricots beurre CE2 persillés	Brocolis vapeur		
Produits laitiers	Emmental bio	Tomme blanche	Dessert lacté saveur chocolat bio		
Desserts	Purée de pomme-banane bio	Fruit bio	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