



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 18 mai au 22 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées bio vinaigrette au persil	MENU GRECE Concombre façon tzatziki (végétarien)		Taboulé	Tartare de courgettes aux agrumes et vinaigrette
Plats	Sauté de boeuf bio sauce goulash	Torsades sauce façon caponata (végétarien)		Filet de poulet sauce basquaise	Haché à l'agneau sauce navarin
Accomp.	Haricots verts bio vapeur			Lentilles	Purée de pommes de terre et patates douces
Produits laitiers	Emmental bio	Edam bio		Dessert lacté saveur vanille	Yaourt aromatisé
Desserts	Liégeois au chocolat bio	Yaourt à la grecque et dosette de sucre		Nectarine	Gâteau basque (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

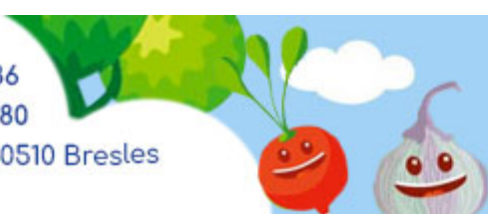
Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

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 25 mai au 29 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Salade de lentilles aux oignons vinaigrette persillée		Carottes râpées aux graines de sésame	Salade de pâtes, tomate et dés d'emmental
Plats		Couscous aux légumes (végétarien)		Cordon bleu	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.		Semoule (végétarien)		Brocolis vapeur	Haricots beurre CE2 ciboulette
Produits laitiers		Yaourt aromatisé		Fromage frais (Tartare nature)	Gouda bio
Desserts		Orange		Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Poire

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé