



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 01 juin au 05 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées et vinaigrette à l'huile d'olive	Salade de tomates, maïs, haricots mungo et olives (végétarien)		Salade de farfalles au thon	Oeuf dur sauce cocktail
Plats	Jambonneau froid cornichon* Pané du fromager	Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux (végétarien)		Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Filet de hoki sauce à l'oseille
Accomp.	Macédoine de légumes mayonnaise froide Pommes vapeur	Chou fleur persillé (Chou CE2) (végétarien)		Ratatouille	Pommes vapeur
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Yaourt nature et sucre	Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)
Desserts	Purée de pomme-abricot	Nectarine		Crème dessert saveur vanille bio	Chou à la crème saveur chocolat

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

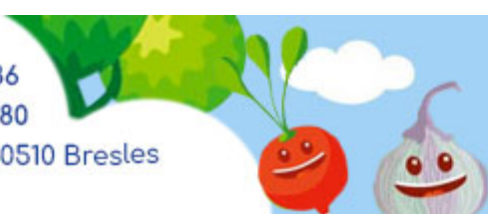
Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

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 08 juin au 12 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé à la menthe	Pizza aux champignons		Tomate vinaigrette persillée	MENU COUPE DU MONDE Concombre vinaigrette
Plats	Tranchettes de poulet sauce crème ciboulette	Rôti de boeuf et dosette de mayonnaise (froid) Cervelas Obernois*		Couscous poulet	Cheeseburger ketchup
Accomp.	Riz	Salade de tortis froide mayonnaise		Semoule	Frites CE2 four
Produits laitiers	Yaourt nature et sucre	Bonbel		Tomme grise bio	Petit fromage blanc nature bio et sucre
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Prunes		Fromage blanc saveur vanille	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