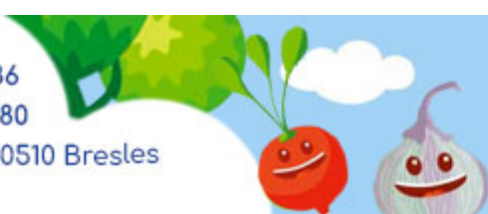




Tél : 03 44 07 30 80 ou 00 86  
Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80  
Rue Benjamin Delessert 60510 Bresles



# Menu au choix



Du 15 juin au 19 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<b>Betteraves vinaigrette à l'échalote</b>	Flan à l'emmental		Oeuf dur sauce béarnaise	Salade de pois chiches aux légumes
Plats	Pilon de poulet rôti froid et dosette mayonnaise	Paupiette au veau sauce aux olives			<b>Filet de hoki sauce crème tomatée</b>
Accomp.	Haricots verts vinaigrette froid	Torsades			Pommes vapeur
Produits laitiers	Milanette	Yaourt nature sucré		<b>Tomme grise bio</b>	Fromage frais Madame Loïk au sel de Guérande
Desserts	Purée de pomme-banane	Nectarine		<b>Flan saveur vanille nappé caramel</b>	<b>Ciafoutis aux abricots</b>

\*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 22 juin au 26 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon (végétarien)	Quiche brie pomme		Salade de farfalles vinaigrette au pesto vert	Oeuf dur mayonnaise
Plats	Tranchettes de poulet sauce miel poivron	Saucisse fumée* Boulettes au butternut, lentilles corails et mozzarella		Paëlla (viande)* Pané de blé, tomate et mozzarella	Aiguillettes panées de blé et fromage
Accomp.	Poêlée méridionale (Haricots verts, aubergine, poivron)	Pommes vapeur		Riz paëlla	Epinards à la crème
Produits laitiers	Cantal AOP	Yaourt nature et sucre		Yaourt aromatisé	Emmental
Desserts	Orange	Coupelle de fruits au naturel		Yaourt brassé aux fruits mixés	Tarte aux pommes bio (DCG)

\*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé