



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 21 septembre au 25 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de farfalles vinaigrette au pesto vert	Pizza au fromage (Mozzarella, emmental) (végétarien)		Tomate vinaigrette au basilic Pâté en croûte cornichon*	Demi pomelos et sucre
Plats	Sauté de veau LR sauce marengo	Omelette bio (végétarien) Sauté de porc sauce au thym*		Filet de poulet grillé	Filet de colin pané
Accomp.	Semoule bio	Lentilles		Chou fleur ciboulette	Riz
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Fromage fondu (Délice de camembert)		Milanette	Gouda bio
Desserts	Orange	Yaourt brassé aux fruits mixés		Mousse au chocolat bio	Gâteau au fromage blanc et arôme fleur d'oranger

*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



Du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de riz au thon et oeuf	Tomate vinaigrette au vinaigre balsamique Quiche chou fleur et lardons*		Roulade de volaille et beurre	Taboulé à la menthe
Plats	Cervelas Obernois* Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux	Nuggets de volaille et dosette ketchup		Spaghettis sauce bolognaise	Rôti de dinde sauce au miel et poivron
Accomp.	Pommes vapeur	Coquillettes			Riz
Produits laitiers	Yaourt nature et sucre	Gouda		Fromage babybel bio	Bonbel
Desserts	Orange	Crème dessert saveur vanille bio		Purée de pomme-coing	Chou à la crème saveur vanille

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé