



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 16 juin au 20 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette à l'échalote (végétarien)	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Salade verte à l'emmental	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Melon
Plats	Nuggets de maïs et ketchup (végétarien)	Paupiette de volaille sauce poulette	Longe de porc à l'andalouse*	Spaghettis bolognaise	Filet de poulet sauce colombo
Accomp.	Haricots verts persillés (végétarien)	Riz	Blé		Purée de pommes de terre
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage fondu (Délice de camembert)	Dessert lacté saveur chocolat	Petit fromage blanc sucré aux fruits
Desserts	Pomme	Liégeois chocolat	Tarte au citron (DCG)	Pêche	Clafoutis aux framboises et chocolat blanc

*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 23 juin au 27 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Coupelle tomate basilic	Radis beurre	Pique-Nique	Carottes râpées ciboulette (végétarien)	Tomate à l'échalote
Plats	Raviolis de légumes	Filet de colin sauce provençale		Paëlla (viande)*	Cheeseburger
Accomp.		Purée de pommes de terre		Riz paëlla	Frites au four
Produits laitiers	Camembert	Saint-Nectaire		Gouda	Fromage fondu (Petit Louis)
Desserts	Purée de pomme	Mousse au chocolat au lait		Yaourt brassé aux fruits mixés	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



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 07 juillet au 11 juillet 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Haricots verts vinaigrette	Concombre façon tzatziki	Tomate ciboulette	Melon (végétarien)	Salade de pommes de terre, thon et crevette sauce mayonnaise
Plats	Rôti de dinde froid et dosette mayonnaise	Boeuf braisé sauce niçoise	Steak haché de boeuf sauce poivre	Filet de poulet sauce curry	Aiguillettes de poulet sauce mexicaine
Accomp.	Piémontaise froide	Riz	Macaronis	Pommes vapeur	Boulgour
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Petit fromage blanc nature sucré	Yaourt nature sucré	Edam	Dessert lacté saveur chocolat
Desserts	Orange	Prunes	Donuts au chocolat (DCG)	Kiwi	Tarte normande (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 14 juillet au 18 juillet 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Tomate vinaigrette au vinaigre balsamique (végétarien)	Salade de riz au thon et oeuf	Melon	Concombre à l'estragon
Plats		Pané blé, fromage et épinards (végétarien)	Chipolatas aux herbes*	Couscous aux boulettes d'agneau	Emincé de volaille à la crème de poivrons
Accomp.		Carottes rondelles (végétarien)	Pommes rissolées	Semoule	Torsades
Produits laitiers		Tomme blanche	Petit fromage blanc nature sucré	Yaourt aromatisé	Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)
Desserts		Fromage blanc nature sucré	Banane	Kiwi	Beignet au chocolat (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 28 juillet au 01 août 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon (végétarien)	Betteraves vinaigrette à l'échalote et ciboulette	Carottes râpées aux pignons de pin	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Oeuf dur sauce cocktail
Plats	Nuggets de blé et dosette de ketchup (végétarien)	Sauté de boeuf aux oignons	Beignets de calamars sauce tartare	Paëlla (viande)*	Filet de colin sauce citron
Accomp.	Boulgour à la tomate	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Riz paëlla	Pommes vapeur
Produits laitiers	Emmental	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	Petit fromage blanc sucré aux fruits	Yaourt nature et sucre
Desserts	Crème dessert chocolat	Nectarine	Tarte au citron (DCG)	Kiwi	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