



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



2025-S15-Menu Scolaire 5 jours - Du 07 avril au 11 avril 2025 - Vacances Scolaires Zone B - Retour des commandes souhaité au 24/02/25

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Céleri rémoulade Feuilleté hot dog (DCG) Saucisson sec beurre*		Chou-fleur émietté façon taboulé (végétarien) Tomate au vinaigre balsamique Roulade aux olives beurre*		Salade de lentilles aux fruits secs Concombre façon tzatziki Pâté de foie cornichon*		Carottes râpées persillées Salade Tika (Pâtes, poulet, curry) Rillettes cornichon*		Chou blanc vinaigrette moutarde à l'ancienne Oeuf dur sauce tartare Pâté de campagne cornichon*	
Plats	Boeuf braisé sauce mironton Emincé de volaille sauce colombo Croq végétarien tomate		Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone (végétarien) Sauté de porc au miel*		Jambon braisé sauce forestière* Omelette		Couscous boulettes Filet de poulet pané Boulettes de blé panées façon thaï		Filet de colin meunière Filet de poulet sauce basquaise	
Accomp.	Macaronis Carottes rondelles Pommes vapeur		Haricots verts vapeur (végétarien) Blé Pommes vapeur		Epinards à la crème Pommes vapeur		Semoule Brocolis ciboulette Pommes vapeur		Riz Ratatouille Pommes vapeur	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Cantal Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit fromage blanc nature sucré		Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Fromage fondu (Carré Président)		Dessert lacté saveur chocolat Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Emmental		Saint-Paulin Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé		Camembert Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Dessert lacté saveur vanille	
Desserts	Mousse au chocolat au lait Orange		Pomme Purée de pommes-ananas		Banane Tarte au citron (DCG)		Yaourt brassé aux fruits mixés Poire		Tarte flan pâtissier (DCG) Kiwi	

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

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



2025-S16-Menu Scolaire 5 jours - Du 14 avril au 18 avril 2025 - Vacances Scolaires Zones B et C - Retour des commandes souhaité au 24/02/25

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Feuilleté du jardinier (DCG) (végétarien) Carottes râpées aux fruits secs Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Lentilles aux lardons* Tomate persillée Pâté de foie cornichon*		Concombre à la menthe Oeuf dur mayonnaise Roulade aux olives cornichon*		Julienne de courgettes au thon Macédoine de légumes mayonnaise Pâté de campagne cornichon*		Salade verte aux pignons de pin Salade parmentière (Pommes de terre, tomate, maïs) Andouille beurre*	
Plats	Galette de blé, tomate et mozzarella (végétarien) Longe de porc sauce picarde*		Sauté de boeuf sauce sambal Filet de colin meunière		Aiguillettes de volaille sauce poulet Steak haché cuit à coeur sauce échalote Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert		Choucroute garnie* Escalope de volaille panée à la bolognaise Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Filet de colin sauce aurore Omelette	
Accomp.	Petits pois à l'étuvée (végétarien) Boullgour Pommes vapeur		Chou-fleur vapeur Purée Pommes vapeur		Riz Poêlée champêtre Pommes vapeur		Bâtonnets de carottes vapeur Pommes vapeur		Tortis Haricots verts persillés Pommes vapeur	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Tomme blanche Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit fromage blanc nature sucré		Edam Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Dessert lacté saveur chocolat		Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Fromage frais (Mini cabrette)		Emmental Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé		Petit fromage blanc nature sucré Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Fromage frais (Tartare nature)	
Desserts	Pomme Purée de pomme-poire		Kiwi Crème dessert saveur caramel		Banane Grillé aux abricots (DCG)		Fromage blanc nature sucré Orange		Donuts au sucre (DCG) Poire	

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

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



2025-S17-Menu Scolaire 5 jours - Du 21 avril au 25 avril 2025 - Vacances Scolaires Zone C - Retour des commandes souhaité au 24/02/25

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	MENU LUNDI DE PÂQUES		Taboulé à la menthe (végétarien) Radis beurre Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Macédoine de légumes mayonnaise Tomates à l'huile d'olive Salami beurre*		Concombre au basilic Oeuf dur sauce cocktail Rillettes cornichon*		MENU FÊTE DU PRINTEMPS Salade coleslaw	
Plats			Beignets du fromager (végétarien) Filet de poulet sauce tunisienne		Rôti de dinde sauce colombo Crépinette grillée* Galette végétarienne blé fromage épinards		Brandade de poisson (Colin) Cordon bleu		Boulettes à l'agneau sauce curry Filet de colin sauce ciboulette	
Accomp.			Duo de carottes (végétarien) Farfalles Pommes vapeur		Ratatouille Lentilles Pommes vapeur		Haricots beurre ciboulette Pommes vapeur		Pommes rissolées	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers			Tomme noire Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Dessert lacté saveur chocolat		Saint-Paulin Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit fromage blanc nature et sucre		Fromage fondu (Petit Louis) Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Dessert lacté saveur vanille		Petit fromage blanc sucré aux fruits	
Desserts			Pomme Yaourt brassé aux fruits mixés		Banane Tarte normande (DCG)		Purée de pomme Kiwi		Beignet au chocolat (DCG)	

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

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



2025-S18-Menu Scolaire 5 jours - Du 28 avril au 02 mai 2025 - Retour des commandes souhaité au 24/02/25

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Carottes râpées vinaigrette Betteraves vinaigrette Pâté de foie aux oignons*		Crêpes au fromage (DCG) (végétarien) Julienne de courgettes au curry Pâté de campagne cornichon*		Concombre ciboulette Salade de lentilles et amandes Rillettes cornichon*		MENU FÊTE DU TRAVAIL		Tomate au basilic Radis rémoulade Saucisson sec beurre*	
Plats	Boeuf braisé aux épices Saucisse de Toulouse grillée* Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone		Nuggets de maïs et ketchup (végétarien) Paupiette à la dinde sauce champignons		Filet de poulet grillé Steak haché cuit à coeur sauce oignons Aiguillettes de blé tomate et piment d'Espelette				Pavé de colin mariné à la provençale Sauté de volaille au paprika	
Accomp.	Purée Haricots verts sautés Pommes vapeur		Epinards à la crème (végétarien) Riz Pommes vapeur		Chou fleur persillé Coquillettes Pommes vapeur				Boullgour à la tomate Carottes rondelles Pommes vapeur	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Fromage fondu (Carré Président) Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit fromage blanc nature sucré		Camembert Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé		Dessert lacté saveur chocolat Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Fromage frais (Chanteneige)				Emmental Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Dessert lacté saveur vanille	
Desserts	Purée de pomme-fraise-banane Pomme		Kiwi Yaourt brassé aux fruits mixés		Cookie aux pépites de chocolat noir (DCG) Orange				Poire Gâteau basque (DCG)	

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

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 05 mai au 09 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées au vinaigre de cidre (végétarien)	Saucisson à l'ail beurre*	Radis beurre		Galantine aux olives beurre*
Plats	Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)	Pavé de colin mariné à la provençale	Escalope viennoise		Boeuf braisé à l'italienne
Accomp.	Haricots beurre persillés (végétarien)	Coquillettes	Purée de pommes de terre		Boulgour à la tomate
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Dessert lacté saveur chocolat	Camembert		Fromage frais Madame Loïk au sel de Guérande
Desserts	Orange	Pomme	Beignet à la framboise (DCG)		Kiwi

*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 12 mai au 16 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pommes de terre vinaigrette à l'échalote	Julienne de courgettes sauce au curry crémée	Concombre à la menthe et aux raisins	Tomate au vinaigre balsamique (végétarien)	Coleslaw aux cranberries
Plats	Rôti de dinde sauce aux épices	Sauté de boeuf sauce stroganof	Tranchettes de poulet sauce caramel	Omelette (végétarien)	Filet de colin meunière
Accomp.	Petits pois	Riz	Chou-fleur vapeur	Haricots verts vapeur (végétarien)	Frites au four
Produits laitiers	Bonbel	Yaourt aromatisé	Yaourt nature et sucre	Gouda	Yaourt aromatisé
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Kivi	Banane	Yaourt brassé aux fruits mixés	Crumble aux pommes

*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 19 mai au 23 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon (végétarien)	Cervelas vinaigrette à l'échalote*	Oeuf dur sauce béarnaise	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Concombre au thon
Plats	Croustillant au fromage (végétarien)	Sauté de boeuf sauce aux oignons grelots	Côte de porc sauce picarde*	Tajine poulet aux fruits secs (viande)	Haché à l'agneau sauce cresson
Accomp.	Courgettes sauce tomate (végétarien)	Macaronis	Purée de pommes de terre	Semoule	Haricots beurre vapeur
Produits laitiers	Edam	Yaourt nature sucré	Petit fromage blanc sucré aux fruits	Dessert lacté saveur chocolat	Cantal
Desserts	Flan saveur vanille nappé caramel	Orange	Tarte au chocolat (DCG)	Poire	Clafoutis aux abricots

*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 26 mai au 30 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de lentilles au chorizo*	Pizza au fromage (végétarien)	Rosette beurre*		
Plats	Filet de colin sauce pesto rosso	Nuggets de maïs et ketchup (végétarien)	Crêpinette grillée*		
Accomp.	Pommes vapeur	Purée pommes de terre et carottes (végétarien)	Riz		
Produits laitiers	Tomme noire	Yaourt aromatisé	Emmental		
Desserts	Purée de pomme-framboise	Pomme rouge	Abricots frais		

*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 02 juin au 06 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de campagne cornichon*	Tomate au basilic (végétarien)	Melon	Radis beurre	Concombre à l'estragon
Plats	Sauté de boeuf en daube	Pané du fromager (végétarien)	Médailles de volaille à la cantonnaise	Chili con carne (viande)	Filet de hoki à l'oseille
Accomp.	Quartiers de pommes de terre dorées	Chou fleur vapeur (végétarien)	Blé	Riz	Lentilles
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Saint-Paulin	Milanette	Yaourt nature et sucre
Desserts	Pomme	Fromage blanc aux fruits	Tarte aux pommes (DCG)	Crème dessert saveur vanille	Tarte flan pâtissier (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 09 juin au 13 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Taboulé à la menthe	Oeuf dur sauce tartare (végétarien)	Melon	Concombre à la bulgare
Plats		Tranchettes de poulet sauce mexicaine	Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone (végétarien)	Couscous poulet	Rosbeef froid sauce mayonnaise (dosette)
Accomp.		Riz	Haricots beurre ciboulette (végétarien)	Semoule	
Produits laitiers		Yaourt aromatisé	Saint-Nectaire	Yaourt nature sucré	Bonbel
Desserts		Prunes	Beignet au chocolat (DCG)	Pomme	Cookie aux pépites de chocolat noir (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 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	Salami beurre*	Oeuf dur sauce béarnaise	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	Ratatouille		Pommes vapeur
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Edam	Yaourt aromatisé	Dessert lacté saveur chocolat	Petit fromage blanc sucré aux fruits
Desserts	Purée de pomme-banane	Liégeois chocolat	Orange	Pêche	Ciafoutis 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	Salade de pommes de terre, tomate, maïs et vinaigrette	Carottes râpées ciboulette (végétarien)	Tomate à l'échalote
Plats	Sauté de boeuf sauce forestière	Filet de colin sauce provençale	Jambon blanc*	Omelette (végétarien)	Cheeseburger
Accomp.	Brocolis vapeur	Purée de pommes de terre	Macédoine de légumes mayonnaise froide	Haricots beurre ciboulette (végétarien)	Frites au four
Produits laitiers	Petit fromage blanc nature et sucre	Saint-Nectaire	Petit fromage blanc sucré aux fruits	Gouda	Fromage fondu (Petit Louis)
Desserts	Orange	Mousse au chocolat au lait	Gâteau basque (DCG)	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