



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



Du 01 décembre au 05 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Rillettes cornichon*	Flan camembert pomme (végétarien)	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail beurre*	Endives vinaigrette
Plats	Sauté de boeuf sauce tomate	Couscous de légumes (végétarien)	Haché à l'agneau sauce 4 épices	Spaghettis bolognaise	Filet de colin sauce citron
Accomp.	Purée de pommes de terre	Semoule (végétarien)	Chou-fleur vapeur		Pommes vapeur
Produits laitiers	Fromage fondu (Carré Président)	Yaourt nature sucré	Petit fromage blanc nature et sucre	Dessert lacté saveur vanille	Camembert
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Kaki	Beignet au chocolat (DCG)	Clémentines	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



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



Du 01 décembre au 05 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Rillettes cornichon*	Flan camembert pomme (végétarien)	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail beurre*	Endives vinaigrette
Plats	Sauté de boeuf sauce tomate	Couscous de légumes (végétarien)	Haché à l'agneau sauce 4 épices	Spaghettis bolognaise	Filet de colin sauce citron
Accomp.	Purée de pommes de terre	Semoule (végétarien)	Chou-fleur vapeur		Pommes vapeur
Produits laitiers	Fromage fondu (Carré Président)	Yaourt nature sucré	Petit fromage blanc nature et sucre	Dessert lacté saveur vanille	Camembert
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Kaki	Beignet au chocolat (DCG)	Clémentines	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



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



Du 08 décembre au 12 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Fromage de tête vinaigrette*	Flan au fromage	Salade de tortis 3 couleurs (Tomate, thon, maïs, poivron, mayonnaise)	Oeuf dur sauce cocktail (végétarien)	Tomate vinaigrette à l'estragon
Plats	Sauté de porc sauce barbecue*	Haché au poulet sauce tomate basilic	Rôti de dinde sauce colombo	Pennes sauce butternut carotte fromage de brebis (végétarien)	Filet de hoki sauce crème tomate
Accomp.	Haricots beurre persillés	Riz	Pommes vapeur		Boulgour
Produits laitiers	Petit fromage blanc nature sucré	Fromage frais (Mini cabrette)	Edam	Dessert lacté saveur chocolat	Saint-Nectaire
Desserts	Clémentines	Pomme rouge	Banane	Orange	Chou Chantilly

*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 15 décembre au 19 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de canard cornichon*	Radis et beurre (végétarien)	Velouté de poireaux et pommes de terre	REPAS DE FIN D'ANNEE Entrée 1 Scolaire 18/12	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Plats	Sauté de veau sauce champignons crémés	Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)	Chipolatas aux herbes*	Plat 1 Scolaire 18/12	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Frites au four	Epinards à la crème (végétarien)	Lentilles	Accompagnement 1 Scolaire 18/12	Petits pois
Produits laitiers	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche	Saint-Paulin	Laitage 1 Scolaire 18/12	Camembert
Desserts	Orange	Yaourt brassé aux fruits mixés	Crème dessert saveur caramel	Dessert 1 Scolaire 18/12 Clémentine + Chocolat	Poire

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

DCG = produit décongelé