



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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	entree	entree	entree	entree
	Tomate vinaigrette persillée	Oeuf dur sauce cocktail	Concombre sauce fromage blanc persil	Melon (végétarien)
	plat	plat	plat	plat
	Paupiette au veau sauce aux olives	Tranchettes de poulet sauce suprême	Hachis parmentier au boeuf	Nuggets de maïs et ketchup (végétarien)
	accompagnement	accompagnement	laitage	accompagnement
	Riz	Petits pois	Emmental	Coquillettes (végétarien)
	laitage	laitage	dessert	laitage
	Fromage fondu (Carré Président)	Yaourt aromatisé	Nectarine	Yaourt nature sucré
	dessert	dessert		dessert
	Liégeois chocolat	Abricots		Chou à la crème saveur chocolat

ROCHY CONDE - 2026-S37-Menu Scolaire 5 jours - Du 07 septembre 2026 au 11 septembre 2026



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



Lundi

entree

Radis et beurre

plat

Filet de colin
meunière

accompagnement

Poêlée paysanne ail
et persil (brocolis,
pommes de terre,
haricots verts)

laitage

Fromage frais (Mini
cabrette)

dessert

Orange

Mardi

entree

Pâté de foie
forestier oignons
blancs

plat

Boeuf braisé sauce
barbecue

accompagnement

Macaronis bio semi-
complètes

laitage

Yaourt aromatisé

dessert

Pêche

Mercredi

entree

Melon

plat

Galette
végétarienne
sarrasin lentilles
poireaux
(végétarien)

accompagnement

Epinards à la crème
(végétarien)

laitage

Petit fromage blanc
sucré aux fruits

dessert

Banane

Jeudi

entree

Carottes râpées
vinaigrette au persil

plat

Couscous poulet

accompagnement

Semoule

laitage

Edam

dessert

Purée de pomme-
fraise

Vendredi

entree

Tomate vinaigrette à
l'échalote

plat

Saucisse fumée

accompagnement

Purée pommes de
terre et potiron

laitage

Dessert lacté saveur
vanille

dessert

Tarte aux pommes
(DCG)

ROCHY CONDE - 2026-S38-Menu Scolaire 5 jours - Du 14 septembre 2026 au 18 septembre 2026



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



Lundi

entree

Melon

plat

Cordon bleu

accompagnement

Haricots beurre
persillés

laitage

Fromage frais (St-
Morêt)

dessert

Flan saveur vanille
nappé caramel

Mardi

entree

Concombre façon
tzatziki

plat

Jambon blanc

accompagnement

Coquillettes

laitage

Dessert lacté saveur
chocolat

dessert

Pêche

Mercredi

entree

Taboulé

plat

Haché au veau
sauce tomate

accompagnement

Brocolis vapeur

laitage

Saint-Paulin

dessert

Poire

Jeudi

entree

Andouille beurre

plat

Chili à l'égrené
végétal (végétarien)

accompagnement

Riz (végétarien)

laitage

Tomme blanche

dessert

Fromage blanc
saveur vanille

Vendredi

entree

Carottes râpées à la
vinaigrette

plat

Pavé de colin
mariné à la
provençale

accompagnement

Ratatouille

laitage

Yaourt nature sucré

dessert

Clafoutis aux fruits
rouges

ROCHY CONDE - 2026-S39-Menu Scolaire 5 jours - Du 21 septembre 2026 au 25 septembre 2026



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



Lundi

entree

Rillettes cornichon

plat

Sauté de veau
sauce marengo

accompagnement

Semoule

laitage

Gouda

dessert

Purée de pomme

Mardi

entree

Radis et beurre

plat

Omelette
(végétarien)

accompagnement

Haricots verts
persillés
(végétarien)

laitage

Yaourt aromatisé

dessert

Pomme rouge

Mercredi

entree

Macédoine de
légumes
mayonnaise

plat

Emincé de poulet
sauce saveur kebab

accompagnement

Frites au four

laitage

Petit fromage blanc
nature sucré

dessert

Gâteau basque
(DCG)

Jeudi

entree

Tomate vinaigrette
au basilic

plat

Tagliatelles façon
carbonara

laitage

Milanette

dessert

Mousse au chocolat
au lait

Vendredi

entree

Chorizo beurre

plat

Filet de colin pané

accompagnement

Bâtonnets de
carottes vapeur

laitage

Camembert

dessert

Gâteau au fromage
blanc et arôme fleur
d'oranger



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



Lundi

entree

Carottes râpées
vinaigrette au persil

plat

Sauté de boeuf
sauce barbecue

accompagnement

Blé

laitage

Fromage fondu
(Carré Président)

dessert

Fromage blanc aux
fruits

Mardi

entree

Tomate vinaigrette
au vinaigre
balsamique

plat

Nuggets de volaille
et dosette ketchup

accompagnement

Petits pois

laitage

Gouda

dessert

Flan saveur vanille
nappé caramel

Mercredi

entree

Pâté de campagne
cornichon

plat

Pavé de colin
mariné huile d'olive
et citron vert

accompagnement

Pommes vapeur

laitage

Dessert lacté saveur
chocolat

dessert

Banane

Jeudi

entree

Oeuf dur sauce
cocktail

plat

Spaghettis sauce
bolognaise

laitage

Montalait

dessert

Pomme bicolore

Vendredi

entree

Julienne de
courgettes, tomate
et vinaigrette
(végétarien)

plat

Pané de blé, tomate
et mozzarella
(végétarien)

accompagnement

Poêlée paysanne
(Pommes de terre,
brocolis, carottes,
haricots verts et
champignons)
(végétarien)

laitage

Yaourt nature et
sucre

dessert

Chou à la crème
saveur vanille



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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entree	entree	entree	entree	entree
Chou blanc vinaigrette	Saucisson à l'ail beurre	Tomate vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette (végétarien)	Endives vinaigrette
plat	plat	plat	plat	plat
Filet de poulet sauce thym	Filet de colin meunière	Rôti de porc sauce oignon cornichon moutarde	Coquillettes sauce mozzarella, parmesan, gouda (végétarien)	Steak haché de boeuf sauce poivre
accompagnement	accompagnement	accompagnement		accompagnement
Boulgour	Epinards à la crème	Haricots verts vapeur		Purée de pommes de terre
laitage	laitage	laitage	laitage	laitage
Fromage frais (Chanteneige)	Yaourt nature et sucre	Cantal	Yaourt aromatisé	Tomme noire
dessert	dessert	dessert	dessert	dessert
Crème dessert chocolat	Orange	Poire	Clémentines	Tarte flan pâtissier (DCG)



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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entree	entree	entree	entree	entree
Carottes râpées ciboulette (végétarien)	Rillettes de thon et navette	Demi pomelos et sucre	Betteraves vinaigrette	Salade verte aux croûtons et dosette de vinaigrette
plat	plat	plat	plat	plat
Pané du fromager (végétarien)	Aiguillettes de poulet sauce basquaise	Sauté de veau sauce aux olives	Cheeseburger ketchup	Filet de colin sauce citron
accompagnement	accompagnement	accompagnement	accompagnement	accompagnement
Torsades (végétarien)	Riz	Petits pois	Pommes rissolées	Ratatouille
laitage	laitage	laitage	laitage	laitage
Milanette	Yaourt nature sucré	Pointe de brie	Fromage frais (Fraidou)	Dessert lacté saveur chocolat
dessert	dessert	dessert	dessert	dessert
Purée de pomme-poire	Pomme bicolore	Pain d'épice	Poire	Brioche façon pain perdu



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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entree	entree	entree	entree	entree
Salade coleslaw	Radis et beurre	Rillettes cornichon	Lentilles vinaigrette moutarde à l'ancienne (végétarien)	Salade verte et dosette de vinaigrette
plat	plat	plat	plat	plat
Sauté de boeuf sauce goulash	Aiguillettes de poulet sauce blanquette	Filet de hoki sauce crème tomatée	Couscous de légumes (végétarien)	Rôti de porc sauce aux 4 épices
accompagnement	accompagnement	accompagnement	accompagnement	accompagnement
Macaronis bio semi- complètes	Riz	Bâtonnets de carottes vapeur	Semoule (végétarien)	Haricots beurre persillés
laitage	laitage	laitage	laitage	laitage
Fromage frais (St- Morêt)	Edam	Yaourt nature et sucre	Tomme noire	Dessert lacté saveur vanille
dessert	dessert	dessert	dessert	dessert
Purée de pomme- fraise	Flan saveur vanille nappé caramel	Banane	Poire	Eclair au chocolat (DCG)



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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entree	entree	entree	entree	entree
Pâté de foie forestier cornichon	Carottes râpées vinaigrette au persil	Demi pomelos et sucre	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate vinaigrette
plat	plat	plat	plat	plat
Emincé de poulet sauce aigre douce	Boeuf braisé sauce tomate	Rôti de dinde sauce suprême	Parmentier de colin d'Alaska et purée de pommes de terre	Croq végétarien tomate (végétarien)
accompagnement	accompagnement	accompagnement		accompagnement
Chou fleur ciboulette	Blé	Julienne de légumes ail et persil	laitage	Lentilles
laitage	laitage	laitage	Camembert	laitage
Fromage frais (Mini cabrette)	Emmental	Yaourt aromatisé	dessert	Petit fromage blanc nature et sucre
dessert	dessert	dessert	Yaourt brassé aux fruits mixés	dessert
Clémentines	Mousse au chocolat au lait	Tarte pomme-rhubarbe (DCG)		Pomme golden