VILLE DE BRESLES

Bon appétit

menu

Lundi 02 au Vendredi 06 Novembre 2026

Nutritionniste Sagère

SAGERE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne oignons blancs	Sauté de boeuf LR sauce guardian	Croustillant au fromage bio	Céleri vinaigrette au miel	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Rôti de dinde LR sauce suprême	Riz	Chou fleur bio ciboulette	Lardons, fromage tartiflette	Filet de colin pané
Coquillettes	Emmental bio	Fromage frais	Gratin de pommes de terre	Epinards à la crème
Yaourt aromatisé	Orange	Fruit bio	Tomme blanche	Yaourt nature au sucre de canne bio
Gouter	**Gouter**	**Gouter**	**Gouter**	**Gouter**
Pomme pote / gâteau sec	Pain au lait confiture	Barre patissière	Mini BN fraise	Pain camembert

- Les crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais.
- Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

LR : Label rouge

Label Rouge

- Produit laitier
- Viande, poisson
- Fruits et légumes crus
- Féculents
- Fruits et légumes cuits
- Produits sucrés

VILLE DE BRESLES

Bon appétit

menu

Lundi 09 au Vendredi 13 Novembre 2026

Nutritionniste Sagère

SAGERE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Tomate vinaigrette au basilic		Steak haché bio sauce oignons	Omelette
Cordon bleu	Pavé de colin mariné à la provençale		Pommes rissolées bio	Ratatouille
Coudes	Carottes CE2 rondelles		Tomme grise bio	Yaourt aromatisé à la fraise bio
Fromage fondu	Yaourt nature bio et sucre		Clémentines	Amandine aux poires
Gouter	**Gouter**	**Gouter**	**Gouter**	**Gouter**
Turbulot	Croissant		Granola	Pomme pote / pain confiture

- Les crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais.
- Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

CE2 : certification environnemental Niveau 2

- Produit laitier
- Viande, poisson
- Fruits et légumes crus
- Féculents
- Fruits et légumes cuits
- Produits sucrés

VILLE DE BRESLES

Bon appétit

menu

Lundi 16 au Vendredi 20 Novembre 2026

Nutritionniste Sagère

SAGERE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc et dés d'emmental vinaigrette	Sauté de boeuf bio sauce mironton	Jambon blanc	Carottes râpées vinaigrette au persil	Salade verte et dosette de vinaigrette
Haché au veau sauce curry	Haricots verts bio vapeur	Purée pommes de terre et potiron	Sauce épinards chèvre	Filet de hoki sauce à l'oseille
Semoule	Coulommiers	Tomme grise bio	Torsades	Poêlée paysanne ail et persil
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit bio	Tarte au chocolat	Edam	Petit fromage blanc sucré aux fruits bio
Gouter	**Gouter**	**Gouter**	**Gouter**	**Gouter**
Mini BN chocolat	Pain complet brie	Grany fruits rouge	Brownies	Cookies

- Les crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais.
- Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

CE2 : certification environnemental Niveau 2

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

- Produit laitier
- Viande, poisson
- Fruits et légumes crus
- Féculents
- Fruits et légumes cuits
- Produits sucrés

VILLE DE BRESLES

Bon appétit

menu

Lundi 23 au Vendredi 27 Novembre 2026

Nutritionniste Sagère

SAGERE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées bio et vinaigrette au vinaigre de cidre	Nuggets de maïs et ketchup	Céleri rémoulade	Saucisse fumée	Pavé de colin mariné au thym citron poivre
Emincé de poulet bio sauce suprême	Pommes vapeur	Sauté de veau sauce marengo	Lentilles	Brocolis vapeur
Boulgour bio	Fromage frais	Petits pois CE2	Milanette	Yaourt aromatisé vanille bio
Gouda bio	Kaki	Yaourt nature bio et sucre	Fruit bio	Gâteau basque
Gouter	**Gouter**	**Gouter**	**Gouter**	**Gouter**
Tableau d'honneur	Goûter crock	Grany pomme	Pain complet fromage	Granola

- Les crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais.
- Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

CE2 : certification environnemental Niveau 2

- Produit laitier
- Viande, poisson
- Fruits et légumes crus
- Féculents
- Fruits et légumes cuits
- Produits sucrés