

FEUQUIERES - 2026-S23-Menu Scolaire 5 jours 1 compo Bio par jour - Du 01 juin 2026 au 05 juin 2026



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



Lundi

entree

Betteraves bio
vinaigrette

plat

Sauté de boeuf aux
oignons

accompagnement

Coudes

laitage

Yaourt aromatisé

dessert

Pomme

Mardi

entree

Salade de tomates,
maïs, haricots
mungo et olives
(végétarien)

plat

Rôti de dinde sauce
basquaise

accompagnement

Chou fleur persillé
(végétarien)

Pommes vapeur

laitage

Tomme blanche

dessert

Nectarine

Mercredi

Jeudi

entree

Concombre
vinaigrette à
l'estragon

plat

Chili con carne
(viande)

accompagnement

Riz

laitage

Milanette

dessert

Crème dessert
saveur vanille bio

Vendredi

entree

Oeuf dur sauce
cocktail

plat

Filet de hoki sauce à
l'oseille

accompagnement

Carottes rondelles

laitage

Yaourt nature sucré

dessert

Chou à la crème
saveur chocolat

FEUQUIERES - 2026-S24-Menu Scolaire 5 jours 1 compo Bio par jour - Du 08 juin 2026 au 12 juin 2026



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



Lundi

entree

Melon

plat

Tranchettes de poulet sauce crème ciboulette

accompagnement

Pommes vapeur

laitage

Fromage frais (Mini cabrette)

dessert

Mousse au chocolat au lait

Mardi

entree

Roulade de volaille et beurre

plat

Rôti de bœuf et dosette de mayonnaise (froid)

accompagnement

Salade de tortis froide mayonnaise

laitage

Bonbel

dessert

Prunes

Mercredi

Jeudi

entree

Tomate vinaigrette persillée

plat

Couscous poulet

accompagnement

Semoule

laitage

Yaourt aromatisé

dessert

Abricots

Vendredi

entree

Concombre vinaigrette

plat

Cheeseburger ketchup

accompagnement

Frites au four

laitage

Petit fromage blanc nature bio

dessert

Donuts au sucre (DCG)

FEUQUIERES - 2026-S25-Menu Scolaire 5 jours 1 compo Bio par jour - Du 15 juin 2026 au 19 juin 2026



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



Lundi

entree

Betteraves
vinaigrette à
l'échalote

plat

Pilon de poulet rôti
froid et dosette
mayonnaise

accompagnement

Haricots verts
vinaigrette froid

laitage

Yaourt aromatisé

dessert

Pomme

Mardi

entree

Carottes râpée bio
au vinaigre
balsamique
(végétarien)

plat

Paupiette au veau
sauce aux olives

accompagnement

Torsades

laitage

Edam

dessert

Liégeois chocolat

Mercredi

Jeudi

entree

Oeuf dur sauce
béarnaise

plat

Crêpinette grillée

accompagnement

Petits pois

laitage

Tomme grise bio

dessert

Pêche

Vendredi

entree

Melon

plat

Filet de hoki sauce
crème tomatée

accompagnement

Duo de carottes

laitage

Fromage frais
Madame Loïk au sel
de Guérande

dessert

Clafoutis aux
abricots

FEUQUIERES - 2026-S26-Menu Scolaire 5 jours 1 compo Bio par jour - Du 22 juin 2026 au 26 juin 2026



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



Lundi

entree

Saucisson sec
beurre

plat

Tranchettes de
poulet sauce miel
poivron

accompagnement

Purée de pommes
de terre et patate
douce (végétarien)

laitage

Cantal

dessert

Mousse au chocolat
bio

Mardi

entree

Concombre
vinaigrette à
l'estragon

plat

Filet de colin sauce
provençale

accompagnement

Coquillettes bio
semi-complètes

laitage

Yaourt aromatisé

dessert

Abricots

Mercredi

Jeudi

entree

Salade de farfalles
vinaigrette au pesto
vert

plat

Cordon bleu

accompagnement

Haricots beurre
persillés

laitage

Gouda

dessert

Yaourt brassé aux
fruits mixés

Vendredi

entree

Carottes râpées bio
vinaigrette à la
ciboulette

plat

Sauté de boeuf
sauce guardian

accompagnement

Pommes de terre
rondes ciboulette

laitage

Emmental

dessert

Grillé aux pommes
(DCG)

FEUQUIERES - 2026-S27-Menu Scolaire 5 jours 1 compo Bio par jour - Du 29 juin 2026 au 03 juillet 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

Rôti de surimi froid
 et dosette
 mayonnaise

accompagnement

Taboulé froid

laitage

Emmental

dessert

Crème dessert
 saveur vanille bio

Mardi

entree

Saucisson à l'ail
 beurre

plat

Filet de poulet
 sauce paprika persil

accompagnement

Pommes vapeur

laitage

Yaourt nature et
 sucre

dessert

Fruit bio

Mercredi

Jeudi

entree

Carottes râpées aux
 graines de sésame

plat

Spaghettis sauce
 bolognaise

laitage

Fromage babybel
 bio

dessert

Abricots

Vendredi

entree

Concombre
 vinaigrette au
 basilic

plat

Pavé de colin
 mariné huile d'olive
 et citron vert

accompagnement

Ratatouille

laitage

Yaourt nature au
 sucre de canne bio

dessert

Clafoutis aux
 cerises bigarreaux