

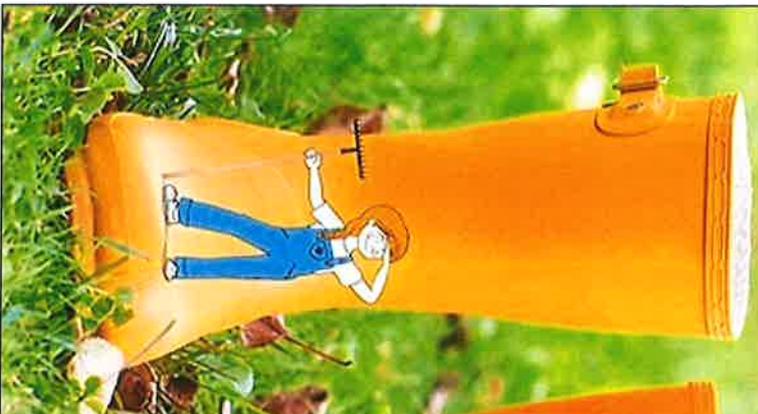
17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Du 04/03/2024 au 08/03/2024

Menu

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
 	Carottes râpées bio local   - Vinaigrette balsamique Sauté de porc *  - Sauce dijonnaise /Filet de colin lieu MSC  - Sauce dijonnaise Haricots blanc à la tomate Tomme noire IGP  Crème dessert au chocolat du chef  - Langue de chat	Potage de pois cassés Boulettes à l'agneau - Sauce à la lombarde /Boulettes végétariennes (3/4/5) - Sauce à la lombarde Coquillettes Bio  Saint Paulin Fruit de saison	Chou rouge râpé - Vinaigrette Raviolis au boeuf /Raviolis aux légumes Carré de Liqueil  Salade de fruits au sirop	Salade verte - Vinaigrette à l'orange Tartiflette aux dés de dinde /Gratin de pommes de terre bio au fromage à tartiflette  Saint Môret Bio Compote pomme	Quiche aux légumes Nuggets de poisson Riz de Camargue IGP pilaf  Pont l'Évêque AOP  Roulé à la crème pâtissière	

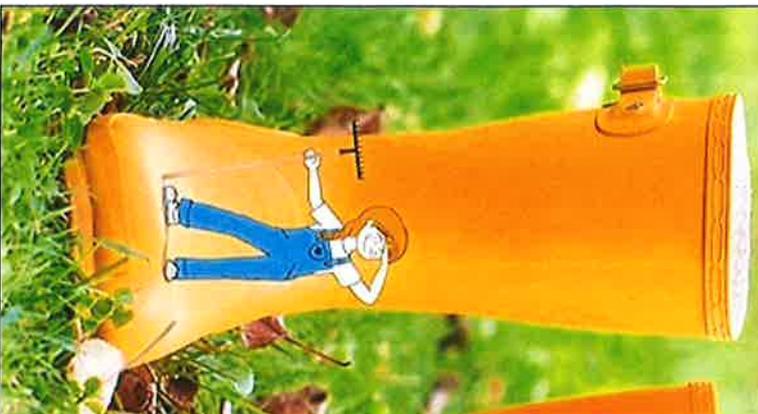
17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu

			
Lundi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Cordon bleu de dinde FR  - Sauce tomate /Pané fromager Semoule Bio  Tomme blanche Fruit de saison (régional) </p>	Mardi	<p>Potage de potimarron  Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym Brie Flan nappé caramel</p>
Mercredi	<p>Tartinade de thon Jambon blanc Label Rouge *  /Nuggets végétarien de blé Macaronis Bio  Emmental Bio râpé  Fruit de saison</p>	Jeudi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de boeuf  - Sauce façon bourguignon /Boulettes végétariennes (3/4/5) - Sauce façon bourguignon Carottes bio local   - Riz de Camargue IGP pilaf  Suisse sucré Cake banane Bio et chocolat du chef </p>
Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC  - Ketchup - Fromage portion Frites Fromage blanc , copeaux de chocolat</p>		

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

Menu

			
Lundi	<p>Lentilles Bio  - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de Francfort /Saucisse végétale Purée de pommes de terre et potiron Coulommiers Crème dessert à la vanille</p>		
Mardi	<p>Endives - Vinaigrette au miel Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad) - Sauce tomate /Boulettes végétariennes (3/4/5) - Sauce tomate Coquillettes Bio  Mimolette bio  Fruit de saison (régional) </p>		
Mercredi	<p>Chou fleur  - Vinaigrette persillée Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron Haricots verts Bio à l'ail  - Blé pilaf Verre de lait Bio  Éclair au chocolat</p>		
Jeudi	<p>Carottes râpées (régional)   - Vinaigrette au Xérès Chili sin carne au riz de Camargue IGP   Saint Nectaire AOP  Compote fraîche pomme  </p>		
Vendredi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Emincé de dinde FR  - Sauce façon blanquette /Filet de hoki MSC  - Sauce façon blanquette Potée de légumes (carottes, chou, navets et pommes de terre) Yaourt sucré vrac (régional)  Fruit de saison</p>		
		