

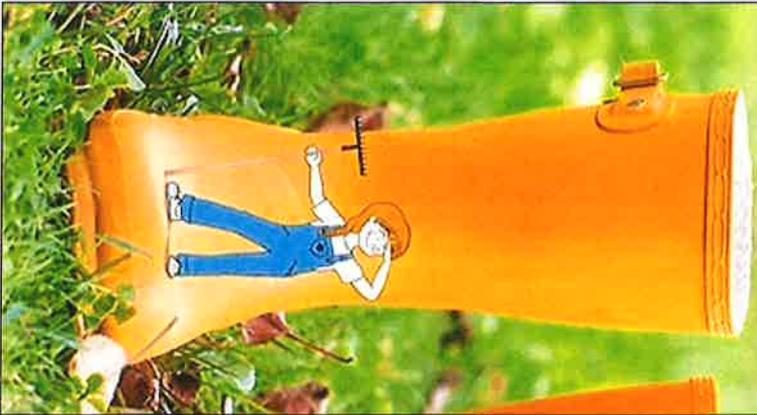
**17 - BREUIL LE SEC (MAT)"**  
**Du 05/02/2024 au 09/02/2024**

Menu

 			
<b>Lundi</b>	<p>Carottes râpées <b>Bio local</b>   - Vinaigrette au citron            Allumettes de dinde façon carbonara            /Galette végétarienne  <b>Torsades Bio</b>   <b>Emmental Bio râpé</b>             Flan au chocolat</p>	<b>Mardi</b>	<p>Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette            Parmentier de <b>lentilles Bio</b> et butternut             Pont l'Evêque <b>AOP</b>             Fruit de saison</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Oeuf dur - Vinaigrette façon cocktail            Emincé de cuisse de poulet  - Sauce chasseur            /Nuggets de poisson - Ketchup  <b>Brie piât</b>             Brie            Liégeois vanille</p>	<b>Jeudi</b>	<p>Sauçisson à l'aill * - , cornichons            /Terrine de poisson            Morceaux de colin MSC au four            Mélange de pommes de terre et chou fleur Béchamel            Petit moulé nature            Fruit de saison</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Chou chinois - Vinaigrette au sésame            Sauté de boeuf  - Sauce shoyu            /Pavé de merlu MSC  - Sauce shoyu            Riz cantonnais            Suisse sucré            Cake à la noix de coco du chef </p>		

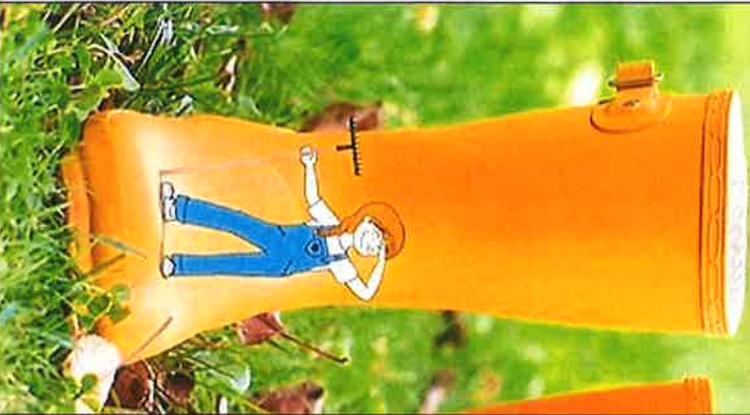
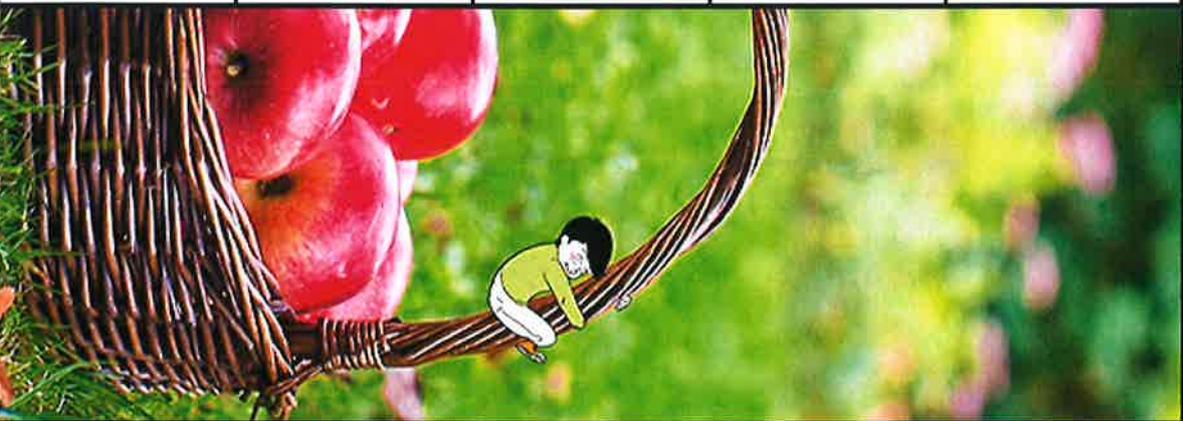
**17 - BREUIL LE SEC (MAT)"**  
**Du 12/02/2024 au 16/02/2024**

Menu

					
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	
<p>Salade de pommes de terre, maïs, persil - Vinaigrette            Emincé de dinde FR <sup>1</sup> - Sauce au curry            /Filet de colin lieu MSC <sup>2</sup> - Sauce au curry            Carottes HVE <sup>3</sup> - Riz Bio Pilaif <sup>4</sup>            Saint Nectaire AOP <sup>5</sup>            Fruit de saison</p>	<p>Betteraves Bio <sup>6</sup> - Vinaigrette aux pommes            Poisson blanc meunière MSC <sup>7</sup> -, citron            Haricots verts Bio persillés <sup>8</sup> - Coquillettes Bio <sup>9</sup>            Yaourt sucré vrac (régional) <sup>10</sup>            Beignet chocolat noisette</p>	<p>Potage Dubarry            Paupiette de veau FR <sup>1</sup> - Sauce napolitaine            /Morceaux de colin MSC au four - Sauce napolitaine            Semoule Bio <sup>2</sup>            Tomme noire IGP <sup>3</sup>            Fruit de saison</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette balsamique            Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette <sup>4</sup>            /Médailion de surimi            Pommes de terre vapeur            Fromage à raclette            Compote fraîche pomme poire <sup>5</sup> <sup>6</sup></p>	<p>Velouté de butternut            Lasagnes de légumes            Edam Bio <sup>7</sup>            Flan nappé caramel</p>	

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)"**  
**Du 19/02/2024 au 23/02/2024**

Menu

 			
<b>Lundi</b>	<p>Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette            Sauté de porc * ❶ - Sauce Normande            /Dos de colin d'Alaska MSC ❷ - Sauce Normande            Riz de camargue IGP aux petits légumes            Vache qui rit Bio ❸            Mousse au chocolat au lait</p>	<b>Mardi</b>	<p>Velouté de poireaux ❹            Normandin de veau ❶ - Sauce à l'échalote            /Pané fromager - Sauce à l'échalote            Frites            Mimolette bio ❸            Fruit de saison</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au xérès            Cordon bleu de dinde FR ❶            /Omelette du Chef ❷            Mélange de petits pois et carottes            Suisse fruité            Compote fraîche Pomme bio citron ❸ ❹</p>	<b>Jeudi</b>	<p>Carottes râpées bio local ❸ ❹ - Vinaigrette persillée            Égrainé végétal de pois Bio ❷ - Sauce arrabiata            Coquillettes Bio ❸            Emmentai Bio râpé ❸            Yaourt arôme (régional) ❹</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Tarte au fromage du chef            Pavé de merlu MSC ❷ - Sauce champignons            Mélange de pommes de terre et épinards Béchamel            Buchette lait mélange            Fruit de saison</p>		

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)"**  
**Du 26/02/2024 au 01/03/2024**

Menu

			
<b>Lundi</b>	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry                      Emincé de filet de poulet - Sauce aux quatre épices                      /Boulettes végétariennes (3/4/5) - Sauce aux quatre épices  <b>Semoule Bio</b>                       Coulommiers                      Fruit de saison</p>	<b>Mardi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à l'ail                      Saucisse fumée                      /Roulé végétal goût merguez                      Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)  <b>Gouda Bio</b>                       Liégeois chocolat</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Potage de légumes                      Bolognaise de boeuf                       /Bolognaise au thon  <b>Torsades Bio</b>   <b>Emmental Bio</b> râpé   <b>Fruit de saison</b> (régional) </p>	<b>Judi</b>	<p>Endives - Vinaigrette au miel                      Poisson blanc meunière MSC                       Haricots beurre à l'échalote - Pommes de terre cubes rissolées                      Petit moulé ail et fines herbes                      Beignet framboise</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Crêpe au fromage  <b>Lentilles Bio</b> à l'indienne                       Riz de Camarque IGP   <b>Tomme grise</b>                       Fruit de saison</p>		