

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 08/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées bio local	Carotte	
Compote fraîche pomme Bio rhubarbe	Pomme à compote, Concentré de fruit, Rhubarbe	Sulfites
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes	Crème fraîche, Fromage, Ail, Origan/Marjolaine, Courgette, Crème de fromage, Coquillettes, Sel fin	Gluten, Lait
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 09/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre rapé	Concombre	
Fruit de saison	Pomme	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre persillées	Persil, Sel fin, Pomme de terre	
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 10/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2 Béchamel	Chou fleur, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Fruit de saison	Pomme	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Salade de coquillettes Bio, tomates et mais	Maïs, Coquillettes, Sel fin, Tomate, Échalote	Gluten
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Lait en poudre	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc *	Sauté de porc	
Tomme grise	Tomme	Lait
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 11/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulghour	Sel fin, Boulgour, Huile	Gluten
Edam Bio	Edam	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Flan au chocolat	Flan	Lait
Haricots beurre à l'échalote	Échalote, Haricot beurre, Sel fin, Huile	
Paupiette de veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Colorant	Gluten
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef	Fond de tarte brisée, Chèvre, Fromage, Oeuf liquide entier, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Crème fraîche, Eau, Epinard	Gluten, Lait, Oeufs

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 12/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carré de Liqueil	Fromage à pâte molle	Lait
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce Milanaise	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Farine de blé, Huile, Eau, Colorant	Gluten
Tomates	Tomate	
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Du 15/04/2024 au 19/04/2024

Menu



Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
 Chipolata *
 /Saucisse végétale
Lentilles Bio au jus
 Cantal AOP
 Yaourt sucré

Mardi

Haricots verts Bio - Vinaigrette balsamique
 Tortillas de pommes de terre à la piperade
 Coulommiers
 Compote fraiche pomme Bio **poire**

Mercredi

Radis rose - , beurre
 Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad) - Sauce façon navarin
 /Boulettes végétariennes (3/3/5) - Sauce façon navarin
Semoule Bio
 Tomme blanche
 Crème dessert au caramel

Jeudi

Saucisson à l'ail *
 /Surimi - Sauce mayonnaise
 Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Filet de hoki MSC - Sauce moutarde
 Mélange de petits pois et carottes
 Suisse fruité
 Fruit de saison

Vendredi

Concombre - Vinaigrette persillée
 Saumon façon carbonara
Torsades Bio
 Verre de **lait Bio**
 Cookie chocolat du chef

Toutes nos viandes de porc, volaille et boeuf sont d'origine Française
Bonjour, ce mardi il vous sera livré de la vinaigrette en gastro, afin de faciliter la manipulation, elle sera plus épaisse qu'habituellement. Elle sera à diluer avec un peu d'eau. Merci de votre compréhension.

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 15/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chipolata *	Chipolata	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Saucisse végétale	Rouleau végétal	Gluten, Soja
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 16/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraiche pomme Bio poire	Poire, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Tortillas de pommes de terre à la piperade	Ratatouille , Pomme de terre, Fromage, Paprika, Tomate, Poivron vert, Oignon, Sel fin, Oeuf liquide entier	Lait, Oeufs
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 17/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes (3/3/5)	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Crème dessert au caramel	Crème dessert	Lait
Radis rose	Radis	
Sauce façon navarin	Mélange de légumes, Tomate, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Oignon, Eau	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme blanche	Tomme	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 18/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blanc de poulet forme aiguillette	Blanc de poulet	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de hoki MSC	Hoki	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Mélange de petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Eau, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Saucisson à l'ail *	Saucisson à l'ail	
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 19/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre	Concombre	
Cookie chocolat du chef	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Saumon façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Saumon, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Du 22/04/2024 au 26/04/2024

Menu



Lundi

Taboulé Bio à la menthe (semoule bio) 
 Emincé de filet de poulet - Sauce champignons
 /Boulettes végétariennes (3/3/5) - Sauce champignons
 Petits pois - **Riz Bio** Pilaf 
 Camembert
 Compote pomme fraise

Mardi

Concombre - Vinaigrette au miel
 Chili con carne au **riz de Camargue IGP** 
 /Chili sin carne au **riz de Camargue IGP** 
 Fromage fondu 
 Salade de fruits au sirop

Mercredi

Pizza au fromage
 Lasagnes de légumes à **l'égrainé de pois Bio** 
Mimolette bio 
Fromage blanc  - Oréo

Jeudi

Betteraves - Vinaigrette aux pommes
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
 Carottes persillées
 Suisse sucré
 Gâteau à la vanille du chef 

Vendredi

Carottes râpées **bio local**   - Vinaigrette miel coriandre
 Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad)  - Sauce basquaise
 /Boulettes végétariennes (3/3/5) - Sauce basquaise
Semoule Bio 
 Fromage à la coupe
 Fruit de saison

*Toutes nos viandes de porc, volaille et boeuf sont d'origine Française
 Bonjour, ce mardi il vous sera livré de la vinaigrette en gastro, afin de faciliter la manipulation, elle sera plus épaisse qu'habituellement. Elle sera à diluer avec un peu d'eau. Merci de votre compréhension.*

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 22/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes végétariennes (3/3/5)	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Camembert	Camembert	Lait
Compote pomme fraise	Compote	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz indica, Huile, Eau	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Colorant, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé , Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 23/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili con carne au riz de Camargue IGP	Ail, Carotte, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Muscade, Riz indica, Sucre semoule, Tabasco, Huile, Farine de blé	Gluten
Chili sin carne au riz de Camargue IGP	Ail, Carotte, Tomate, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Riz indica	Gluten, Sésame
Concombre	Concombre	
Fromage fondu	Fromage portion	Lait
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 24/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Lasagnes de légumes à l'égrainé de pois Bio	Lasagnes à garnir, Fromage, Tomate, Eau, Julienne de légumes , Sucre semoule, Ail, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc, Haché végétal, Oignon, Huile, Farine de blé, Huile	Céleri, Gluten, Lait
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Oréo	Chocolat noir	Lait, Soja
Pizza au fromage	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 25/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves	Betterave	
Carottes persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Gâteau à la vanille du chef	Farine de blé, Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 26/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3 mat/4 prim / 5 ad)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes (3/3/5)	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Carottes râpées bio local	Carotte	
Fromage à la coupe	Cheddar	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Sauce basquaise	Ail, Tomate, Ratatouille, Oignon, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce basquaise	Ail, Tomate, Ratatouille, Oignon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette miel coriandre	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Coriandre, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Du 29/04/2024 au 03/05/2024

Menu

api

Lundi

Chou rouge râpé - , maïs - Vinaigrette
 Raviolini au fromage, sauce tomate
 Fromage à la coupe
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Concombre - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Allumettes de dinde façon carbonara
 /Galette végétarienne
Coquillettes Bio 
Emmental Bio râpé 
 Salade de fruits au sirop

Mercredi

Jeudi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Cordon bleu de dinde FR 
 /Omelette nature
 Purée de pois cassés - Purée de pommes de terre
 Fromage à la coupe
 Compote pomme framboises

Vendredi

Quiche au fromage 
 Raviolis au boeuf
 /Raviolis aux légumes
 Yaourt sucré
 Fruit de saison



17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 29/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, maïs	Maïs	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Fromage à la coupe	Cheddar	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Raviolini au fromage, sauce tomate	Ravioli, Ail, Sel fin, Origan/Marjolaine, Oignon, Tomate, Carotte, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Eau, Tomate	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 30/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Allumettes de dinde façon carbonara	Muscade, Champignon de Paris, Allumette de dinde, Eau, Lait en poudre, Crème fraîche, Sel fin, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait
Concombre	Concombre	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 02/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote pomme framboises	Compote	
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage à la coupe	Cheddar	Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Purée de pois cassés	Oignon, Pois cassés, Poivre blanc, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 03/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Quiche au fromage	Fond de tarte brisée, Fromage, Oeuf liquide entier, Muscade, Sel fin, Crème fraîche, Carotte, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Raviolis au boeuf	Ravioli	Céleri, Gluten
Raviolis aux légumes	Ravioli	Céleri, Gluten
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait