



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 16/09/2024 au 20/09/2024





Menu

api




Lundi

Pastèque
 Saucisse de Strasbourg *
 /Saucisse végétale
Lentilles Bio au jus 
Mimolette bio 
 Yaourt aux fruits



Mardi

Friand au fromage
 Omelette du chef au fromage  
 Ratatouille - **Semoule Bio** 
Camembert Bio 
 Fruit de saison




Mercredi

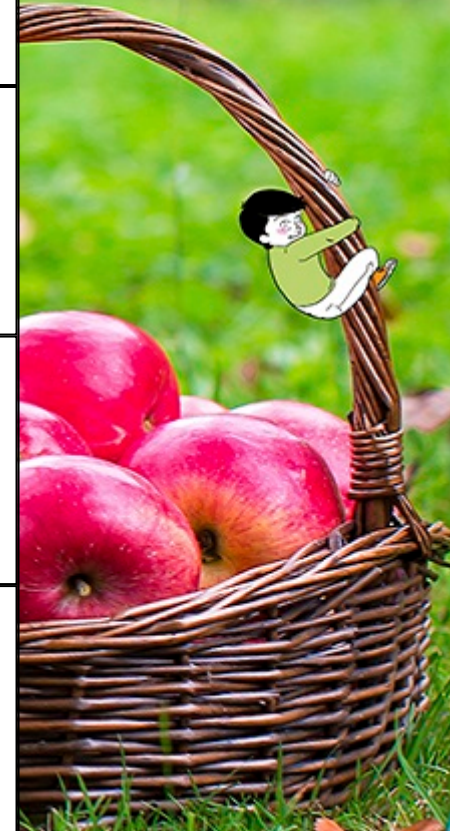
Rosette *
 /Surimi
 Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce napolitaine
 /Filet de saumon MSC  - Sauce mayonnaise
Penne Bio 
 Cantal AOP 
 Liégeois chocolat

Jeudi

Betteraves Bio  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon
 /Falafel (3/3/5) - Sauce façon bourguignon
 Frites
 Suisse sucré
 Fruit de saison

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Poisson blanc meunière MSC  - , citron
 Gratin de pommes de terre et chou fleur
 Verre de **lait Bio** 
 Gâteau aux fruits rouges du chef 



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 16/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Pastèque	Pastèque	
Saucisse de Strasbourg *	Saucisse de Strasbourg	
Saucisse végétale	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Fruit de saison	Pomme	
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 18/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blanc de poulet forme aiguillette	Blanc de poulet	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Rosette *	Rosette	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 19/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
-------	-------------	------------

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Falafel (3/3/5)	Boulette végétale	Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites
Frites	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de légumes, Farine de blé, Huile, Colorant, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Eau, Huile, Fumet de poisson	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 20/09/2024**





Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
Concombre	Concombre	
Gratin de pommes de terre et chou fleur	Chou fleur, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Gâteau aux fruits rouges du chef	Salade de fruits, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 23/09/2024 au 27/09/2024


Menu

api



Lundi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce champignons
 /Filet de hoki MSC  - Sauce champignons
 Brocolis à la méridionale - Riz Bio  Pilaf 
 Pont l'Evêque AOP 
 Flan à la vanille




Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'échalote
 Filet de saumon MSC  - Sauce Dieppoise
 Petits pois au jus
 Yaourt sucré
 Fruit de saison


Mercredi

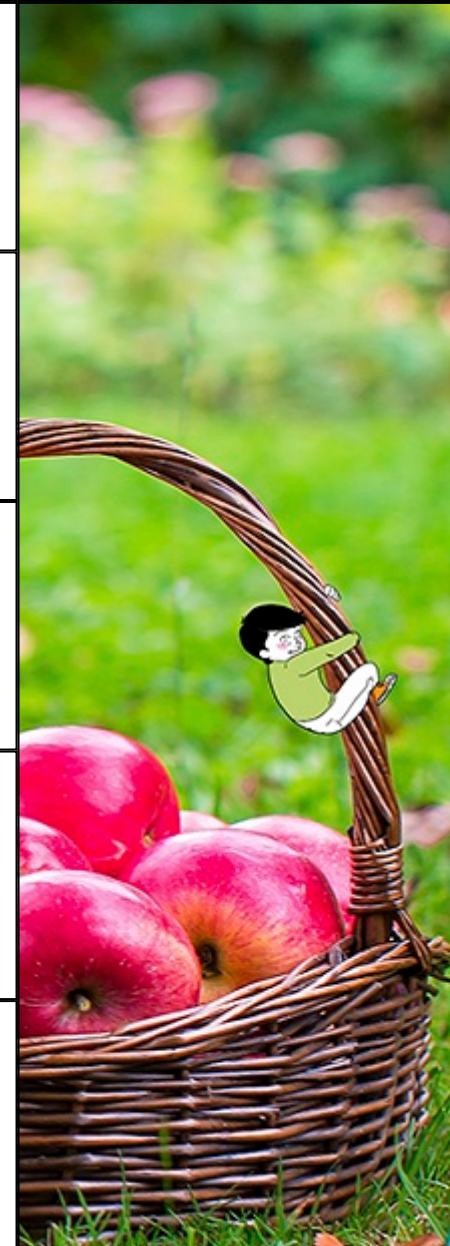
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Boulettes au boeuf  - Façon couscous
 /Falafel (3/3/5) - Façon couscous
 Semoule Bio 
 Emmental
 Fruit de saison

Jeudi

Haricots verts Bio  - Vinaigrette au xérès
 Jambon blanc Label Rouge * 
 /Pané fromager
 Purée de pommes de terre
 Saint Môret Bio 
 Beignet chocolat noisette

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette - , croûtons nature - , dés de mimolette
 CC Lasagnes aux épinards et féta
 Gouda Bio 
 Entremet Pistache



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 23/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis à la méridionale	Sel fin, Persil, Oignon, Brocoli, Eau, Huile	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Filet de hoki MSC	Hoki	Poissons
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Salade de perles, tomates et maïs	Perles, Maïs, Sel fin, Tomate	Gluten
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
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 24/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Petits pois au jus	Oignon, Petit pois, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce Dieppoise	Moule, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 25/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Emmental	Emmental	Lait
Falafel (3/3/5)	Boulette végétale	Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites
Façon couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Mélanges d'épices, Eau	Céleri
Fruit de saison	Pomme	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 26/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet chocolat noisette	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Jambon blanc Label Rouge *	Jambon blanc	Lait
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 27/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
, dés de mimolette	Mimolette	Lait
CC Lasagnes aux épinards et féta	Lasagnes à garnir, Fromage, Epinard, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Farine de blé, Muscade, Ail, Feta, Oignon, Huile, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Entremet Pistache	Lait de vache, Fécule de maïs, Sucre semoule, Pâte de pistache, Colorant	Fruits à coques, Lait, Soja
Gouda Bio	Gouda	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette persillée
 Sauté de porc * saveur en or - Sauce colombo
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce colombo
 Riz de camargue IGP aux petits légumes
 Brie
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Carottes bio régionales râpées - Vinaigrette à l'orange
 Rôti de boeuf - Sauce tartare
 /Beignet de calamars - Sauce tartare
 Potatoes
 Tomme noire IGP
 Fruit de saison

Mercredi

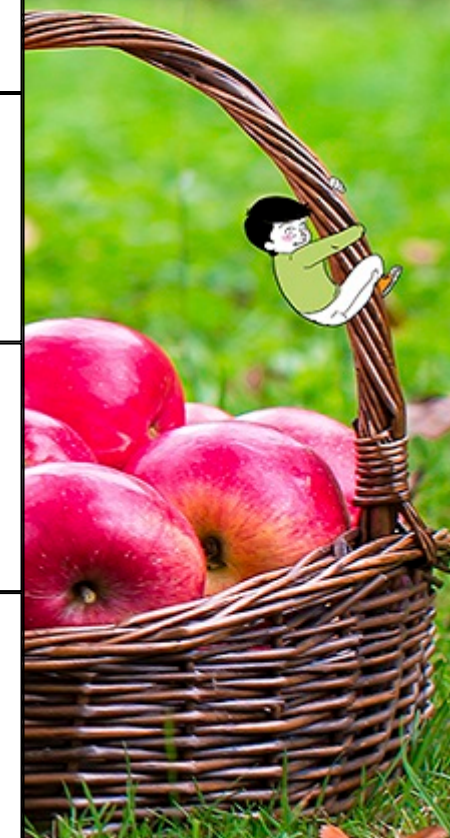
Concombre - Vinaigrette à l'aneth
 Haut de cuisse de poulet rôti
 /Nuggets végétarien de blé
 Mélange de pommes de terre et chou fleur CE2 béchamel
 Suisse fruité
 Compote fraîche **pomme Bio** - Brisure Oréo

Jeudi

Vinaigrette Caesar - Salade iceberg
 Bolognaise de **lentilles Bio**
Tortis bio
Emmental Bio râpé
 Crème dessert au caramel

Vendredi

Quiche au fromage
 Poisson pané 100 % filet MSC - Sauce tartare
 Haricots beurre persillés - Boulghour
 Yaourt sucré
 Fruit de saison



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 30/09/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Brie	Brie	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Huile, Eau, Riz de Camargue	Céleri
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons
Sauté de porc * saveur en or	Sauté de porc	
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 01/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Fruit de saison	Pomme	
Potatoes	Potatoes	
Rôti de boeuf	Rôti de boeuf	
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres , Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 02/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brisure Oréo	Speculoos	Gluten
Compote fraîche pomme Bio	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Concombre	Concombre	
Haut de cuisse de poulet rôti FR	Haut de cuisse de poulet	
Mélange de pommes de terre et chou fleur CE2 béchamel	Chou fleur, Pomme de terre, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Oeufs, Soja
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à l'aneth	Aneth, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 03/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Crème dessert au caramel	Crème dessert	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Tortis bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulghour	Sel fin, Boulghour, Huile	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Haricots beurre persillés	Haricot beurre, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Quiche au fromage	Fond de tarte brisée, Fromage, Oeuf liquide entier, Muscade, Sel fin, Crème fraîche, Carotte, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 07/10/2024 au 11/10/2024


Menu

api





Lundi

Tomates - Vinaigrette au basilic
 Allumettes de dinde façon carbonara
 /Saumon façon carbonara
Macaronis Bio 
Camembert Bio 
 Fruit de saison




Mardi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 CC Parmentier de potiron à l'égrainé de pois Bio
 Saint Nectaire AOP 
 Flan au chocolat



Mercredi

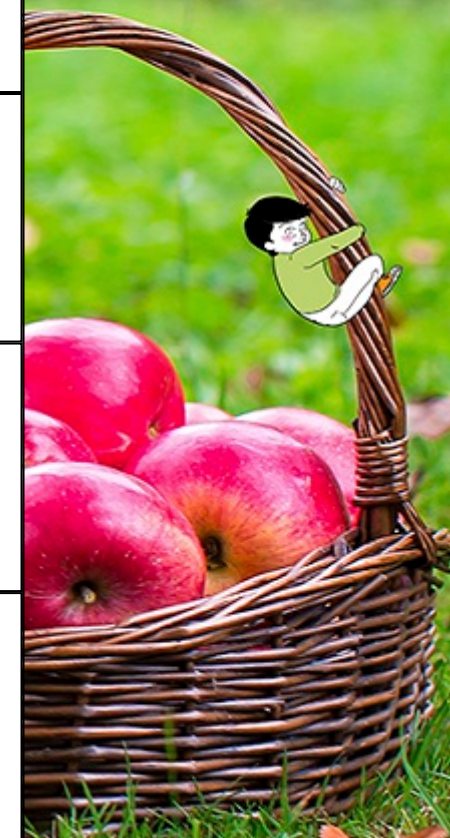
Chou blanc râpé - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Escalope de porc FR  - Sauce charcutière
 /Pavé de merlu MSC  - Sauce charcutière
Riz Bio Pilaf 
Tomme grise 
 Fruit de saison

Jeudi

Surimi - Sauce mayonnaise
 Paupiette de veau FR  - Sauce Marengo
 /Galette végétarienne
Semoule Bio 
 Suisse sucré
 Cake aux pépites de chocolat du chef 

Vendredi

Potage de légumes
 Pavé de merlu MSC  - Sauce à la lombarde
 Mélange de pommes de terre et courgettes
Edam Bio 
 Liégeois vanille



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 07/10/2024

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
Camembert Bio	Camembert	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Saumon façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Saumon, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 08/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
CC Parmentier de potiron à l'égrainé de pois Bio	Haché végétal, Sel fin, Purée PDT flocon, Brunoise de légumes, Chapelure, Fromage, Carotte, Eau, Huile, Bouillon de légumes, Courge potiron, Tomate	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 09/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Escalope de porc FR	Escalope de porc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce charcutière	Tomate, Oignon, Sel fin, Cornichon, Farine de blé, Moutarde, Colorant, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce charcutière	Oignon, Cornichon, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Colorant	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites
Tomme grise	Tomme	Lait

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake aux pépites de chocolat du chef	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Fromage blanc, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Paupiette de veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Sauce Marengo	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 11/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Edam Bio	Edam	Lait
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Mélange de pommes de terre et courgettes	Ail, Courgette, Pomme de terre, Sel fin, Huile, Eau	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Potage de légumes	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
Sauce à la lombarde	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Crème fraîche, Estragon, Sel fin, Fumet de poisson, Riz d'or, Huile, Farine de blé, Eau, Tomate	Gluten, Lait, Poissons

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Menu

api

Lundi

Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Saucisse de Toulouse grillée
 /Saucisse végétale
 Purée de pommes de terre
 Buchette lait mélange
Yaourt arôme (régional)

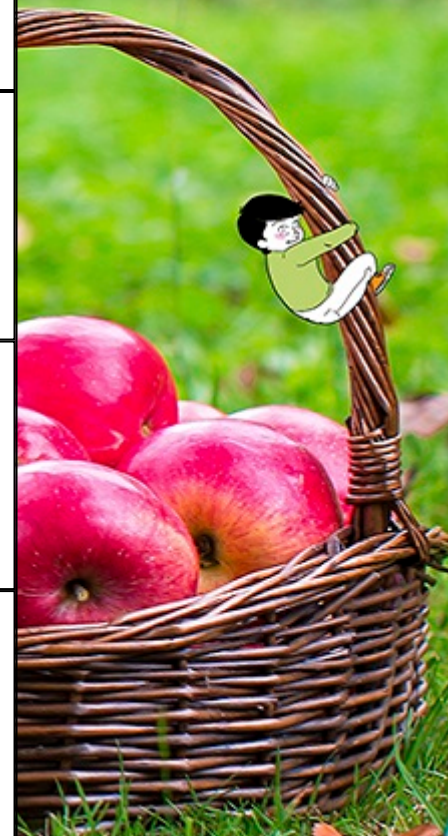
Mardi

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
 Bolognaise de boeuf
 /Bolognaise de lentilles
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
 Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Vendredi



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 14/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Lentilles Bio	Lentille verte	
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfités
Saucisse de Toulouse grillée	Saucisse de Toulouse	
Saucisse végétale	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 15/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Bolognaise de lentilles	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfités
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfités