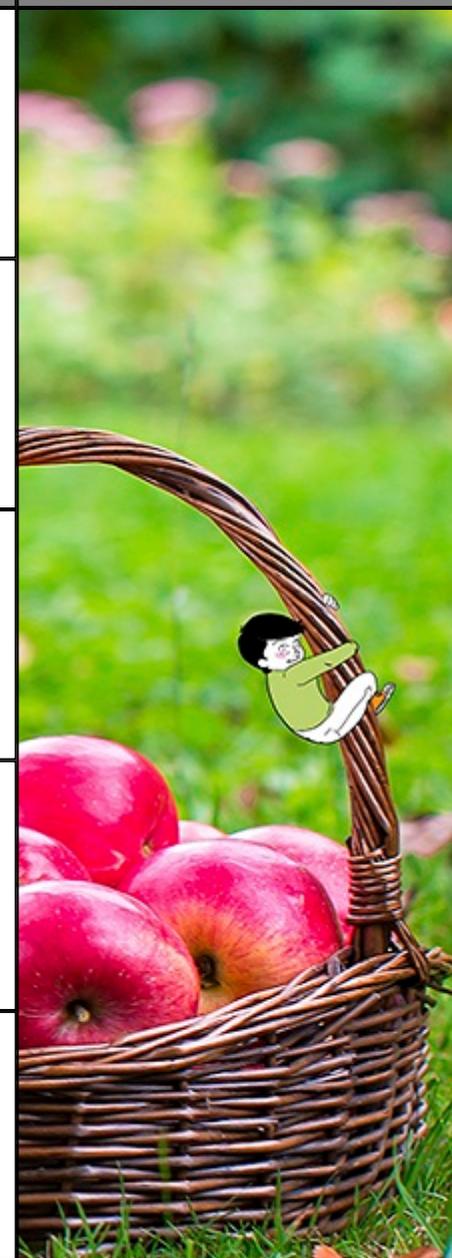


**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 19/05/2025 au 23/05/2025**

Menu



<b>Lundi</b>	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>) <b>Estival</b> <sup>Bio</sup></p> <p>Sauté de dinde <sup>FR</sup> - Sauce romarin</p> <p>/Dos de colin d'Alaska MSC <sup>MSC</sup> - Sauce romarin</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> persillés <sup>Bio</sup></p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Mardi</b>	<p><b>Concombre bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Jambon blanc Label Rouge * <sup>LR</sup></p> <p>/Pané fromager</p> <p><b>Coquillettes Bio</b> <sup>Bio</sup> - Ketchup</p> <p><b>Emmental Bio</b> râpé <sup>Bio</sup></p> <p>Flan au chocolat</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Pastèque</p> <p>Omelette du chef (MEA) <sup>MEA</sup></p> <p>Ratatouille - Blé pilaf</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Gâteau du chef au yaourt <sup>Y</sup></p>
<b>Jeudi</b>	<p>Pâté de campagne Label Rouge * <sup>LR</sup> - , cornichons</p> <p>/Surimi - Sauce mayonnaise</p> <p>Pavé de merlu MSC <sup>MSC</sup> - Vinaigrette au citron</p> <p><b>Riz Bio</b> Pilaf <sup>Bio</sup></p> <p><b>Edam Bio</b> <sup>Bio</sup></p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Galette végétarienne - Pain burger</p> <p>Frites - , ketchup</p> <p>Fromage fondu en tranche</p> <p>Milkshake aux fruits rouges <sup>Y</sup></p>



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 19/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Sauce romarin	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Romarin, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce romarin	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Romarin, Farine de blé, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Poissons
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 20/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre bio	Concombre	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Jambon blanc Label Rouge *	Jambon blanc	Lait
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette au fromage blanc	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 21/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Gâteau du chef au yaourt	Yaourt nature, Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Omelette du chef (MEA)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Pastèque	Pastèque	
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 22/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Pâté de campagne Label Rouge *	Pâté de campagne	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 23/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Frites	Frites	
Fromage fondu en tranche	Cheddar	Lait
Galette végétarienne	Galette végétale au soja (NPU)	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Milkshake aux fruits rouges	Salade de fruits, Lait de vache, Fromage blanc, Crème anglaise	Lait
Pain burger	Pain burger/bagel	Gluten, Lait, Sésame
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 26/05/2025 au 30/05/2025**

Menu



Lundi

Chou fleur - Vinaigrette façon cocktail  
 Sauté de porc \* saveur en or 🇫🇷 - Sauce au curry  
 /Dos de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce au curry  
**Semoule Bio** 🌿  
 Vache qui rit  
**Yaourt** arôme (régional) 🇫🇷

Mardi

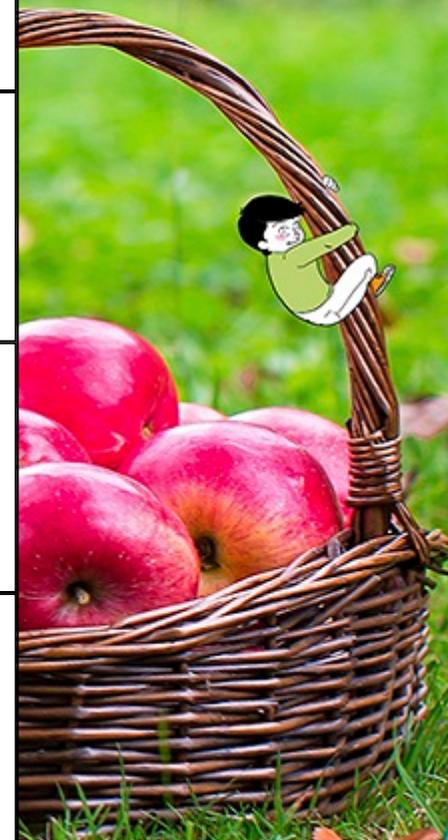
Tomates - Vinaigrette au basilic  
 Gratin de pâtes au cheddar  
 Fromage blanc sucré  
 Éclair au chocolat

Mercredi

Radis rose râpé - Vinaigrette aux fines herbes  
 Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad) 🇫🇷 - Ketchup  
 /Nuggets végétarien de blé - Ketchup  
 Purée de pommes de terre et carottes  
**Gouda Bio** 🌿  
 Fruit de saison

Jeudi

Vendredi



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 26/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur	Chou fleur	
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauté de porc * saveur en or	Sauté de porc	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vache qui rit	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 27/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Gratin de pâtes au cheddar	Sel fin, Torti, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc, Cheddar	Gluten, Lait
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 28/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad)	Nuggets à la volaille	Gluten
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Purée de pommes de terre et carottes	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Radis rose râpé	Radis	
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 02/06/2025 au 06/06/2025**

Menu

api

Lundi

**Betteraves Bio**  - Vinaigrette au xérès  
 Chipolata \*  
 /Saucisse végétale (façon chipo)  
**Lentilles Bio** au jus   
**Chanteneige Bio**   
 Crème dessert à la vanille

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**   
 Emincé de dinde FR  - Sauce dijonnaise  
 /Pavé de merlu MSC  - Sauce dijonnaise  
 Brocolis persillés  
**Mimolette bio**   
 Fruit de saison

Mercredi

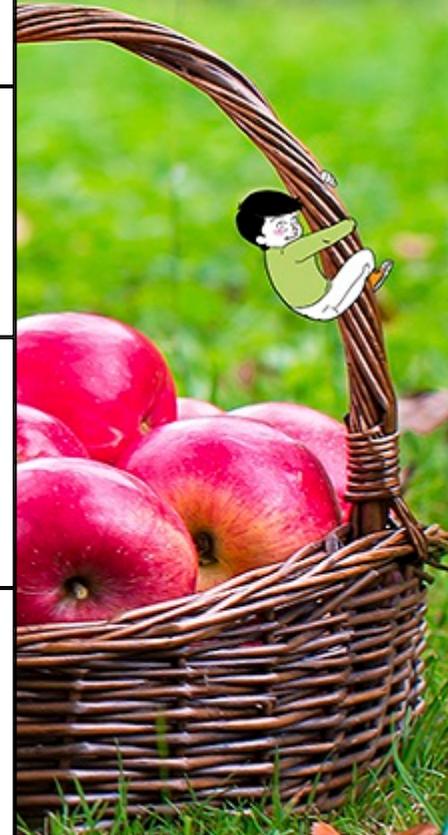
Tzatziki - Toast  
 Sauté de boeuf  - Sauce au thym  
 /Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym  
 Pommes de terre cubes rissolées  
 Compote pomme cassis - Gaufrette au chocolat

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique  
 Gratin de **macaronis Bio**, piperade et mozzarella   
 Verre de **lait Bio**   
 Cake du chef à la framboise 

Vendredi

Rosette \* (3 tranches) - , cornichons  
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Filet de lieu noir MSC  - Sauce Normande  
**Riz Bio** Pilaf   
 Brie  
 Fruit de saison



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 02/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Chanteneige Bio	Crème de fromage	Lait
Chipolata *	Chipolata	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Saucisse végétale (façon chipo)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 03/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis persillés	Sel fin, Persil, Oignon, Brocoli, Eau, Huile	
Emincé de dinde FR	Emincé de dinde	
Fruit de saison	Pomme	
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fond brun	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fumet de poisson	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 04/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote pomme cassis	Compote bi-goût	
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gaufrette au chocolat	Gaufrette	Gluten, Lait, Soja
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Toast	Pain de mie	Gluten, Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tzatziki	Ail, Aneth, Concombre, Fromage blanc, Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit, Huile	Lait, Sulfités

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 05/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake du chef à la framboise	Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Sucre semoule, Huile, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Framboise	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de macaronis Bio, piperade et mozzarella	Ratatouille, Mozzarella, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Macaronis	Gluten, Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 06/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfités
Brie	Brie	Lait
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Rosette * (3 tranches)	Rosette	Lait
Sauce Normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Champignon de Paris, Échalote	Gluten, Lait, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfités