

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 09/06/2025 au 13/06/2025

Menu

api

Lundi

Mardi

Nems de légumes
 Tortellinis au fromage - Sauce tomate
Yaourt sucré vrac (régional) 
 Fruit de saison

Mercredi

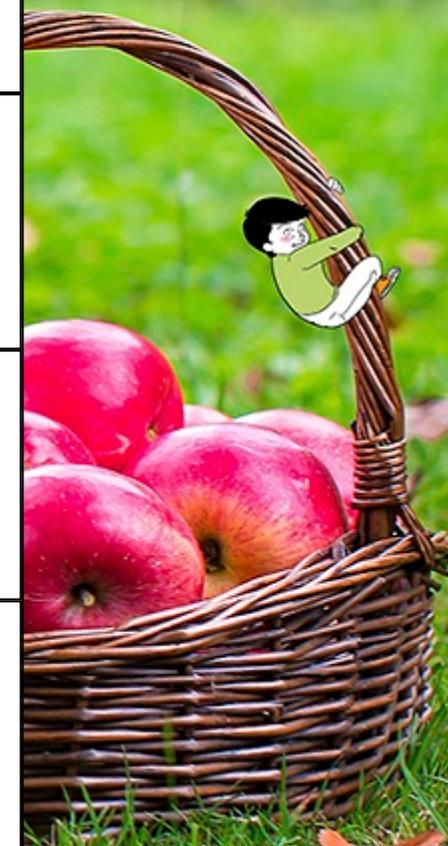
Pâté de campagne Label Rouge *  - , cornichons
 /Surimi - Sauce mayonnaise
 Paupiette au veau FR  - Sauce au cumin
 /Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce au cumin
 Carottes
 Cantal AOP 
 Beignet chocolat noisette

Jeudi

Concombre bio  - Vinaigrette à la menthe
 Sauté de porc * saveur en or  - Sauce basquaise
 /galette végétale - Sauce basquaise
Semoule Bio 
Camembert Bio 
 Compote pomme fraise

Vendredi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Filet de saumon MSC  - Sauce ciboulette
 Mélange de pommes de terre et courgettes
Gouda Bio 
 Liégeois chocolat



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 10/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Nems de légumes	Nem	Céleri, Gluten
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Tortellinis au fromage	Pâtes farcies	Gluten, Lait
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 11/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Beignet chocolat noisette	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Pâté de campagne Label Rouge *	Pâté de campagne	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 12/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Compote pomme fraise	Compote bi-goût	
Concombre bio	Concombre	
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
Sauté de porc * saveur en or	Sauté de porc	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à la menthe	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Menthe, Eau	Moutarde, Sulfites
galette végétale	Galette végétale	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 13/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Gouda Bio	Gouda	Lait
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Mélange de pommes de terre et courgettes	Ail, Courgette, Pomme de terre, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce ciboulette	Crème fraîche, Ciboulette, Sel fin, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten, Lait
Tomates	Tomate	
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

Menu



Lundi

Radis rose - , beurre
 Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷
 /Émincé végétal au **pois Bio** 🇫🇷 - Sauce crème
Penne Bio 🇫🇷
Emmental Bio râpé 🇫🇷
 Flan nappé caramel

Mardi

Salade verte - Vinaigrette
 Omelette du chef au fromage 🇫🇷 🇫🇷
 Frites - Ketchup
 Carré frais
 Fraises - , sucre

Mercredi

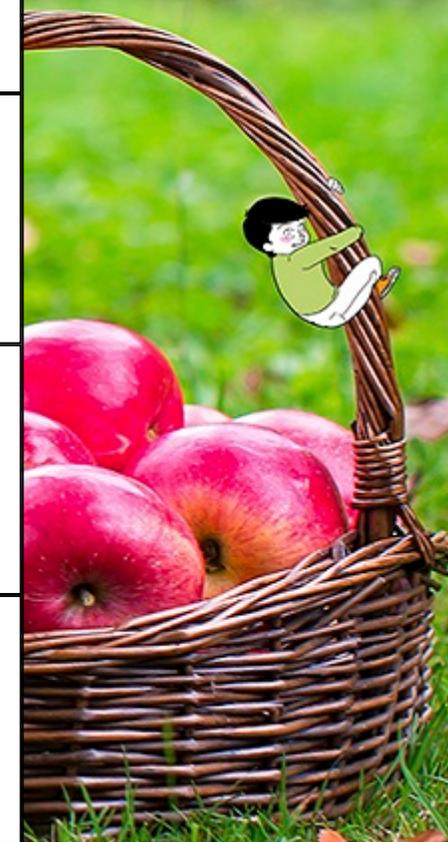
Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 🇫🇷
 Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce à l'estragon
 /Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - Sauce à l'estragon
 Petits pois
 Yaourt nature
 Biscuit fourré vanille

Jeudi

Salade de **pommes de terre**, maïs 🇫🇷 - Vinaigrette ciboulette
 Beignet de calamars à la romaine
Haricots verts Bio à l'ail 🇫🇷
Edam Bio 🇫🇷
 Fruit de saison

Vendredi

Gaspacho
 Boulettes au porc 🇫🇷 - Sauce tomate
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce tomate
Riz Bio Pilaf 🇫🇷
Fromage blanc 🇫🇷 - , coulis de fruits rouges
 Clafoutis aux fruits rouges 🇫🇷



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 16/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Allumettes de porc façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons fumés, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Radis rose	Radis	
Sauce crème	Crème fraîche, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Lait
Émincé végétal au pois Bio	Haché végétal	

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Carré frais	Fromage frais	Lait
Fraises	Fraise	
Frites	Frites	
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 18/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit fourré vanille	Biscuit sablé fourré	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce à l'estragon	Oignon, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait
Sauce à l'estragon	Oignon, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélangé, Eau	Gluten, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt nature	Yaourt nature	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 19/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 20/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits rouges	Coulis	
Boulettes au porc	Boulette au porc	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Clafoutis aux fruits rouges	Amande, Cerise, Crème fraîche, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Gaspacho	Ail, Concombre, Oignon, Poivron rouge, Purée PDT flocon, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Eau	Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauce tomate	Ail, Carotte, Oignon, Tomate, Farine de blé, Huile, Sucre semoule, Fond brun, Eau, Sel fin	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 23/06/2025 au 27/06/2025

Menu

api

Lundi

Carottes bio régionales râpées   - Vinaigrette à l'échalote
 Raviolis au boeuf - , garniture emmental râpé
 /Raviolis aux légumes - , garniture emmental râpé
 Saint Paulin
 Fruit de saison

Mardi

Pâté de campagne Label Rouge *  - , cornichons
 /Tartinade de thon
Émincé de cuisse de poulet   - Façon tajine
 /Pavé de merlu MSC  - Façon tajine
Semoule Bio 
Vache qui rit Bio 
 Crème dessert vanille **bio** et **régional**  

Mercredi

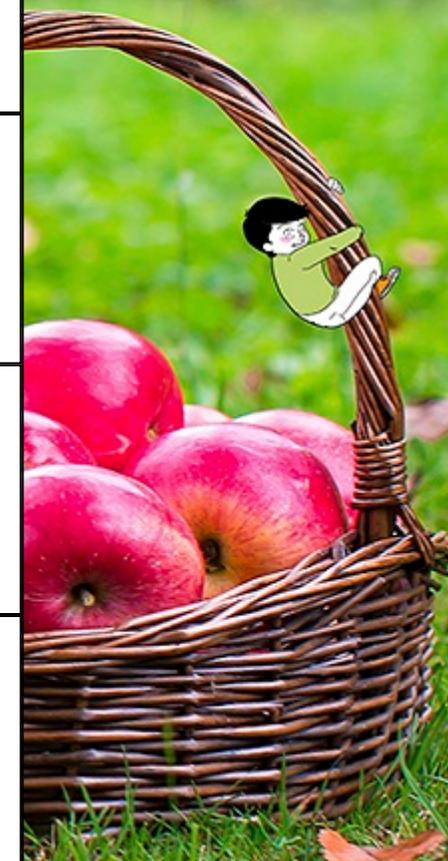
Tomates - Vinaigrette balsamique
 Salade aux oeufs façon Piemontaise
 Mimolette 
 Fruit de saison

Jeudi

Concombre bio  - Vinaigrette au fromage blanc
 Lasagnes au boeuf 
 /Lasagnes de légumes
 Coulommiers
 Crème dessert au chocolat

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette aux fines herbes
 Filet de Poisson pané MSC  - **Citron bio** 
 Gratin de courgettes
 Yaourt sucré
 Gâteau à la pistache



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 23/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, garniture emmental râpé	Fromage	Lait
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Fruit de saison	Pomme	
Raviolis au boeuf	Pâtes farcies	Céleri, Gluten
Raviolis aux légumes	Pâtes farcies	Céleri, Gluten
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 24/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Crème dessert vanille bio et régional	Crème dessert	Lait
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes, Fumet de poisson, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Pâté de campagne Label Rouge *	Pâté de campagne	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tartinade de thon	Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit, Thon au naturel, Fromage blanc	Lait, Poissons, Sulfites
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 25/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Mimolette	Mimolette	Lait
Salade aux oeufs façon Piemontaise	Tomate, Échalote, Maïs, Pomme de terre, Sel fin, Cornichon, Mayonnaise, Ketchup, Oeuf dur	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tomates	Tomate	
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 26/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre bio	Concombre	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait
Lasagnes au boeuf	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Egrené au boeuf, Sel fin, Lasagnes à garnir, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade	Gluten, Lait
Lasagnes de légumes	Ail, Tomate, Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Julienne de légumes, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait
Vinaigrette au fromage blanc	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 27/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Citron bio	Citron	
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Gratin de courgettes	Courgette, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Gâteau à la pistache	Farine de blé, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Pâte de pistache, Beurre doux	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 30/06/2025 au 04/07/2025

Menu

api

Lundi

Salade de **coquillettes bio**, tomates et cornichons  - Vinaigrette
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au thym
 /galette végétale - Sauce au thym
 Haricots beurre persillés
Saint Môret Bio 
 Fruit de saison

Mardi

Salade verte - Vinaigrette au pesto
 Gratin de pâtes à l'**emmental râpé**  - Sauce provençale
 Verre de **lait Bio** 
 Donuts de Pâques

Mercredi

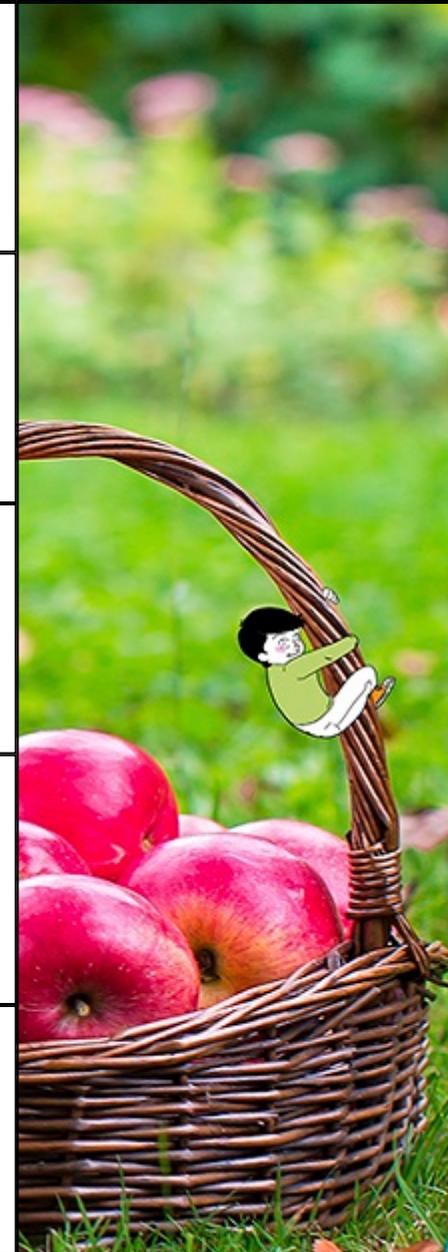
Pastèque
 Haut de cuisse de poulet rôti FR  - Sauce aux olives
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux olives
Semoule Bio 
 Brie
 Flan au chocolat

Jeudi

Carottes bio régionales râpées   - Vinaigrette au citron
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua
 Boulghour arlequin
Gouda Bio 
 Gâteau du chef aux fruits rouges 

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
 Cheeseburger
 /Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)
 Frites - Sauce mayonnaise
 Yaourt sucré
 Compote pomme



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 30/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Haricots beurre persillés	Haricot beurre, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de coquillettes bio, tomates et cornichons	Maïs, Coquillettes, Sel fin, Tomate, Échalote	Gluten
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
galette végétale	Galette végétale	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 01/07/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Donuts de Pâques	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gratin de pâtes à l'emmental râpé	Sel fin, Torti, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc, Cheddar	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette au pesto	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce pesto, Eau	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 02/07/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Haut de cuisse de poulet rôti FR	Haut de cuisse de poulet	
Pastèque	Pastèque	
Sauce aux olives	Ail, Tomate, Brunoise de légumes, Oignon, Olives noires, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin, Poivre blanc	Céleri, Gluten
Sauce aux olives	Ail, Tomate, Brunoise de légumes, Oignon, Sucre semoule, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Fumet de poisson, Olives noires	Céleri, Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 03/07/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulghour arlequin	Tomate, Poivron mélange, Sel fin, Boulgour	Gluten
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gâteau du chef aux fruits rouges	Salade de fruits, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce Nantua	Tomate, Fumet de poisson, Bisque de homard, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Crustacés, Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 04/07/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cheeseburger	Burger	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Sésame, Soja
Compote pomme	Purée de fruits	
Frites	Frites	
Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)	Nuggets au poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait