

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

Menu

api

Lundi

Carottes bio régionales râpées   - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR 
 /Pané fromager
Coquillettes Bio  - Ketchup
 Carré de Ligueil 
 Compote pomme fraise

Mardi

Haricots verts Bio  - Vinaigrette au basilic
Omelette Bio nature 
 Pommes de terre cubes rissolées
 Saint Paulin
 Fruit de saison

Mercredi

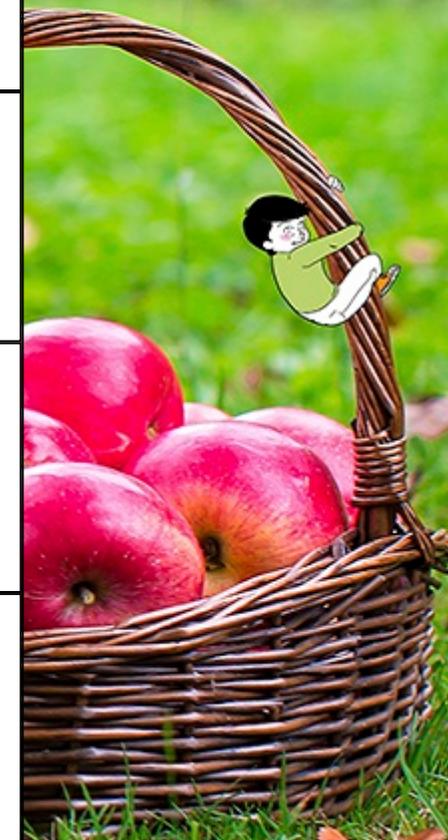
Betteraves Bio  - Vinaigrette à la framboise
 Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)
 /Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)
 Purée de pommes de terre
 Tomme noire IGP 
 Crème dessert au chocolat

Jeudi

Pâté de campagne Label Rouge *  - , cornichons
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux olives
Semoule Bio 
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Vendredi

Concombre bio, Maïs  - Vinaigrette au fromage blanc
 Paupiette au veau FR  - Sauce aux herbes de Provence
 /Pavé de merlu MSC  - Sauce aux herbes de Provence
 Blé aux petits légumes
 Verre de **lait Bio** 
 Beignet chocolat noisette



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 01/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Carré de Ligueil	Fromage à pâte molle	Lait
Compote pomme fraise	Compote bi-goût	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 02/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Omelette Bio nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 03/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)	Saucisse de Strasbourg	Lait
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 04/09/2025**

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pâté de campagne Label Rouge *	Pâté de campagne	
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
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 05/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet chocolat noisette	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Blé aux petits légumes	Brunoise de légumes , Grains de blé, Sel fin, Huile	Céleri, Gluten
Concombre bio, Maïs	Concombre	
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Sauce aux herbes de Provence	Sel fin, Herbes de provence, Huile, Oignon, Farine de blé, Eau, Tomate, Fond brun	Céleri, Gluten, Oeufs
Sauce aux herbes de Provence	Fumet de poisson, Sel fin, Herbes de provence, Huile, Farine de blé, Oignon, Eau, Tomate	Gluten, Poissons
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette au fromage blanc	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 08/09/2025 au 12/09/2025

Menu



Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Bolognaise de **lentilles Bio**
Penne Bio
Camembert Bio
 Fruit de saison

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Poisson blanc meunière MSC - **Citron bio**
 Gratin de **pommes de terre et chou fleur**
 Petit moulé nature
 Donuts

Mercredi

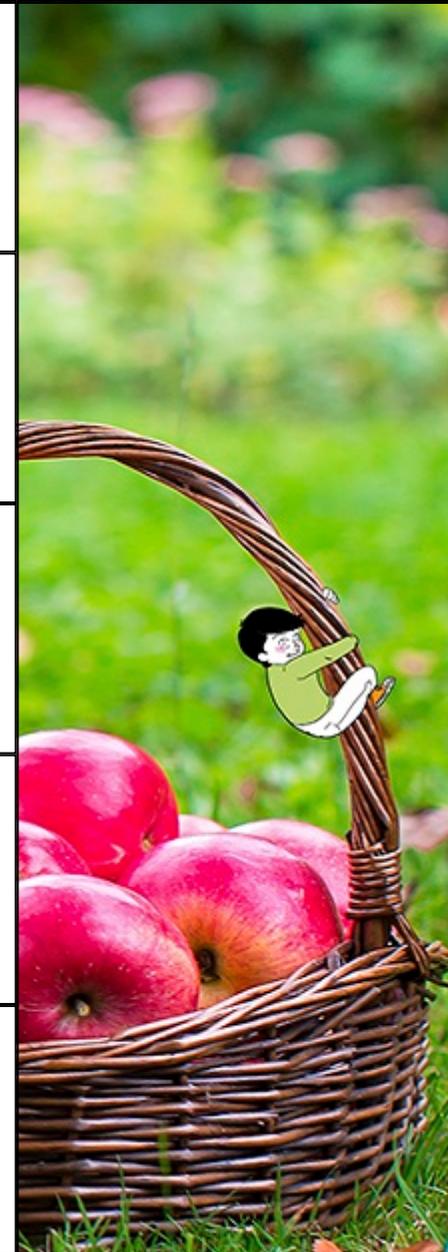
Salade de blé aux petits légumes - , cornichons - Vinaigrette
 Rôti de dinde - Sauce moutarde
 /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce moutarde
 Petits pois au jus - Carottes Ce2
Edam Bio
 Compote pomme

Jeudi

Tarte au fromage
 Escalope de porc FR - Sauce au miel et aux épices
 /Pavé de merlu MSC - Sauce au miel et aux épices
Riz Bio Pilaf
 Fromage blanc sucré
 Fruit de saison

Vendredi

Melon
 Boulettes au boeuf (3/4/5) - Sauce à la lombarde
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce à la lombarde
 Frites
Emmental Bio
Crème dessert chocolat régional



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 08/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Camembert Bio	Camembert	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 09/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Citron bio	Citron	
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
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
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 10/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Carottes Ce2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Compote pomme	Purée de fruits	
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Edam Bio	Edam	Lait
Petits pois au jus	Oignon, Petit pois, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Huile	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Salade de blé aux petits légumes	Macédoine de légumes, Maïs, Sel fin, Grains de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Eau, Oignon, Carotte	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Eau, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 11/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Escalope de porc FR	Escalope de porc	Lait
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce au miel et aux épices	Oignon, Sel fin, Cannelle, Fond brun, Miel, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten
Sauce au miel et aux épices	Oignon, Sel fin, Cannelle, Miel, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten
Tarte au fromage	Tarte salée	Gluten, Lait, Oeufs

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 12/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Crème dessert chocolat régional	Crème dessert	Lait
Emmental Bio	Emmental	Lait
Frites	Frites	
Melon	Melon	
Sauce à la lombarde	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Crème fraîche, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Riz d'or, Huile, Eau, Tomate	Gluten, Lait
Sauce à la lombarde	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Crème fraîche, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Riz d'or, Huile, Eau, Tomate	Céleri, Gluten, Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

Menu

api

Lundi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Sausisse de porc CE2 🐷
 /Sausisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)
Lentilles Bio au jus 🌿
 Tomme blanche
 Flan nappé caramel

Mardi

Crêpe au fromage
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes 🌿
 Vache picon
 Fruit de saison

Mercredi

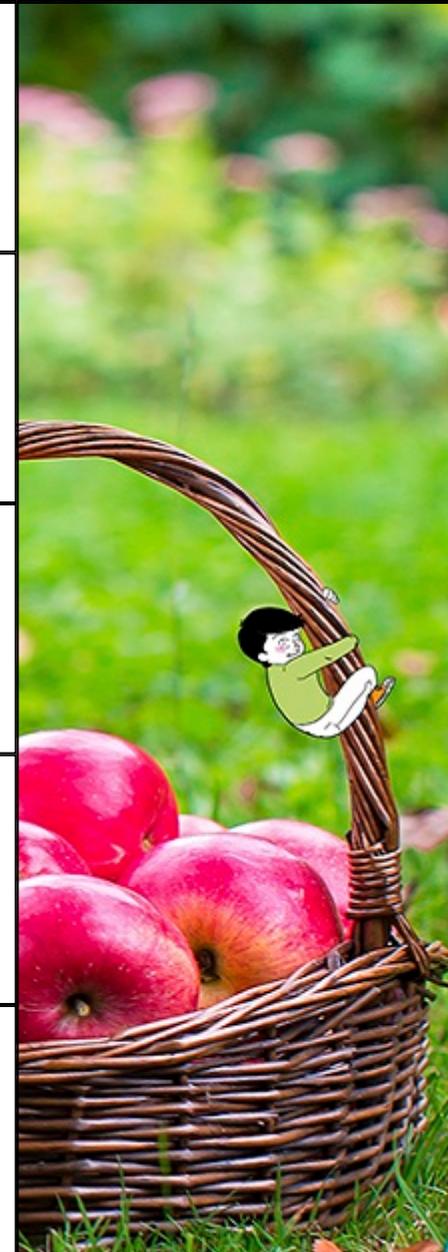
Salade verte - Vinaigrette à l'ail
 Sauté de poulet Label Rouge 🐔🐔 - Façon couscous
 /Pavé de merlu MSC 🐟 - Façon couscous
Semoule Bio 🌿
Mimolette Bio 🌿
 Liégeois vanille

Jeudi

Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette aux pommes
 Steak haché de boeuf VBF 🇫🇷 - Sauce aux oignons
 /galette végétale - Sauce aux oignons
 Purée de pommes de terre
 Petit moulé nature
 Fruit de saison

Vendredi

Tzatziki - Toast
 Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce crème
Haricots verts Bio à l'ail 🌿 - **Pommes de terre (régional)** 🇫🇷
 Yaourt sucré
 Cake du chef à la fleur d'oranger 🍷



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 15/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Saucisse de porc CE2	Saucisse fumée	
Tomme blanche	Tomme	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 16/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes	Crème fraîche, Fromage, Ail, Origan/Marjolaine, Courgette, Crème de fromage, Coquillettes, Sel fin	Gluten, Lait
Vache picon	Crème de fromage	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 17/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Façon couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Mélanges d'épices, Eau	Céleri
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauté de poulet Label Rouge	Sauté de poulet	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à l'ail	Ail, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 18/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Fruit de saison	Pomme	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfités
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfités
galette végétale	Galette végétale	Gluten

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 19/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake du chef à la fleur d'oranger	Levure chimique/Bicarbonat, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Farine de blé, Arôme, Crème fraîche, Sucre semoule, Beurre doux	Gluten, Lait, Oeufs
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Pommes de terre (régional)	Pomme de terre	
Sauce crème	Sel fin, Fumet de poisson, Farine de blé, Huile, Crème fraîche, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Toast	Pain de mie	Gluten, Lait
Tzatziki	Ail, Aneth, Concombre, Fromage blanc, Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit, Huile	Lait, Sulfités
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait