

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu

api

Lundi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 
 Emincé de dinde  - Sauce champignons
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce champignons
 Chou fleur persillé - **Pommes de terre régionales** persillées 
Gouda Bio 
 Fruit de saison

Mardi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
Riz Bio Pilaf 
Yaourt sucré vrac (régional) 
 Biscuit

Mercredi

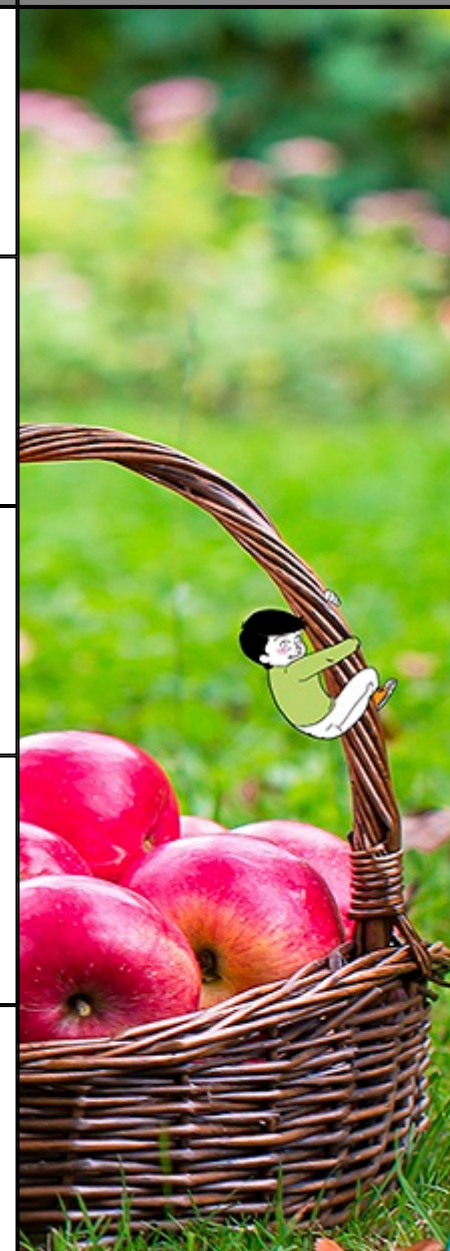
Brocolis - Vinaigrette à l'échalote
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au thym
 /Raviolis aux légumes
 Pommes de terre cubes rissolées
Saint Môret Bio 
 Compote fraîche **pomme bio** figue  

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Parmentier de carottes à **l'égrainé de pois Bio** 
 Buchette lait mélange
 Mousse au chocolat au lait

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au basilic
 Bolognaise de boeuf  
 /Égrainé végétal de **pois Bio**  - Sauce tomate
Fusilli Bio 
Emmental râpé bio 
 Panna cotta - , coulis de fruits rouges



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 22/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Chou fleur persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Emincé de dinde FR	Emincé de dinde	
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Pommes de terre régionales persillées	Pomme de terre, Persil, Sel fin	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
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 23/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Biscuit	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres , Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette au curry	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Curry, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 24/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis	Sel fin, Brocoli	
Compote fraîche pomme bio figue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Figue	Sulfites
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Raviolis aux légumes	Pâtes farcies	Céleri, Gluten
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 25/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Parmentier de carottes à l'égrainé de pois Bio	Haché végétal, Sel fin, Purée PDT flocon, Brunoise de légumes , Chapelure, Fromage, Carotte, Eau, Huile, Bouillon de légumes, Tomate, Huile	Céleri, Gluten, Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 26/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits rouges	Coulis	
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Emmental râpé bio	Fromage	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Panna cotta	Crème fraîche, Sucre semoule, Gélifiant	Lait
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Égrainé végétal de pois Bio	Haché végétal, Huile, Eau	

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 29/09/2025 au 03/10/2025

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette persillée
 Curry de **carottes et pois chiche Bio**
Semoule Bio
 Tomme noire IGP
 Beignet chocolat noisette

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Jambon blanc Label Rouge *
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC au four
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
 Fruit de saison

Mercredi

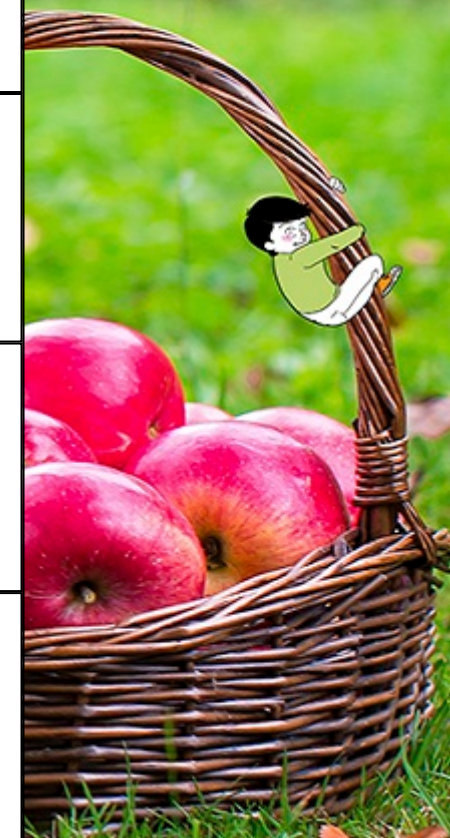
Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette
 Haut de cuisse de poulet rôti FR - Sauce au jus
 /galette végétale
 Haricots beurre
 Brie
 Crème dessert du chef au caramel

Jeudi

Rosette * (3 tranches) - , cornichons
 /Tartinade de thon
 Paupiette au veau FR - Sauce chasseur
 /Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim) - Sauce chasseur
 Purée de pommes de terre et **courgettes bio**
 Petit moulé nature
 Compote fraîche **pomme Bio** cannelle

Vendredi

Tarte fine au chèvre et butternut
 Pavé de merlu MSC - Sauce Dieppoise
Riz Bio Pilaf
 Suisse sucré
 Fruit de saison



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 29/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet chocolat noisette	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Betteraves Bio	Betterave	
Curry de carottes et pois chiche Bio	Ail, Sel fin, Farine de blé, Huile, Oignon, Tomate, Carotte, Pois chiche, Curry	Gluten, Moutarde, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 30/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge *	Jambon blanc	Lait
Morceaux de colin d'Alaska MSC au four	Tomate, Herbes de provence, Huile, Colin d'Alaska, Sel fin, Poivre blanc	Poissons
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 01/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Crème dessert du chef au caramel	Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier, Coulis, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Haricots beurre	Haricot beurre, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Haut de cuisse de poulet rôti FR	Haut de cuisse de poulet	
Mélange de boulgour et maïs	Sel fin, Boulgour, Huile, Maïs	Gluten
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
galette végétale	Galette végétale	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 02/10/2025

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 03/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, 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
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tarte fine au chèvre et butternut	Pâte feuilletée, Courge butternut, Crème fraîche, Chèvre	Gluten, Lait, Oeufs

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

Menu

api

Lundi

Chou fleur CE2 🇫🇷 - Sauce façon cocktail
 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce Bercy
 /Dos de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce Bercy
Boulghour bio arlequin 🌱
 Petit moulé nature
 Yaourt aux fruits

Mardi

Carottes râpées **bio local** 🌱 🇫🇷 - Vinaigrette au curry
 Gratin de **pommes de terre (locales)** au fromage à tartiflette 🇫🇷
 Fromage blanc sucré
 Fruit de saison

Mercredi

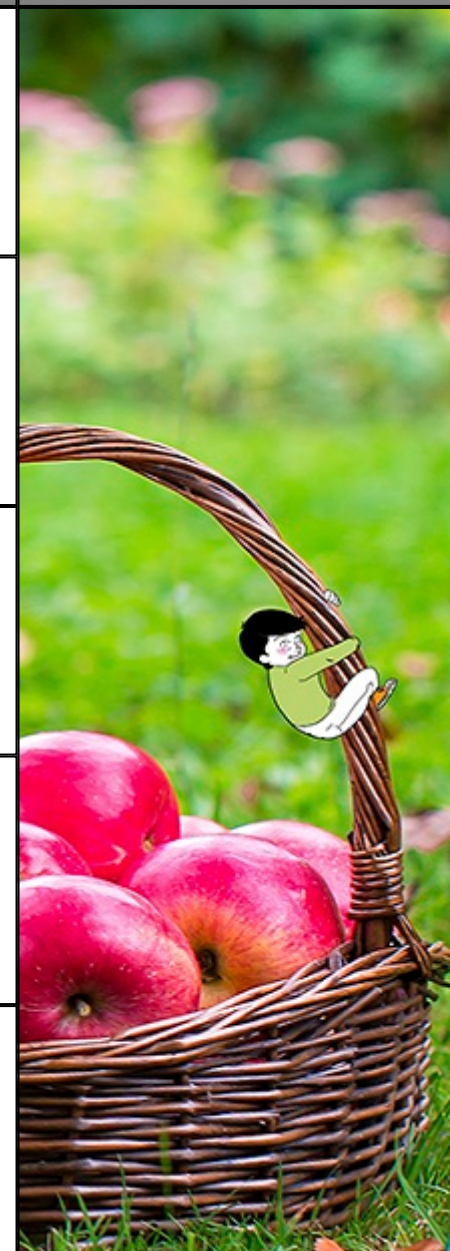
Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🐷 - Sauce charcutière
 /Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce charcutière
 Brocolis à l'ail
Gouda Bio 🌱
 Fruit de saison

Jeudi

Potage de **potiron (régional)** 🇫🇷
 Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍖
 /Bolognaise de **lentilles Bio** 🌱
Fusilli Bio 🌱
Emmental Bio râpé 🌱
 Flan à la vanille

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes
 Filet de Poisson pané MSC 🐟
 Mélange de **pommes de terre et** Epinards béchamel 🇫🇷
 Verre de **lait Bio** 🌱
 Gâteau du chef au chocolat 🍰



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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulghour bio arlequin	Tomate, Poivron mélange, Sel fin, Boulgour	Gluten
Chou fleur CE2	Chou fleur, Sel fin	
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce Bercy	Échalote, Persil, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce Bercy	Échalote, Persil, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Poissons
Sauce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup, Sauce anglaise, Concentré de fruit, Tabasco, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Oeufs, Poissons, Sulfites
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 07/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées bio local	Carotte	
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de pommes de terre (locales) au fromage à tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Vinaigrette au curry	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Curry, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 08/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis à l'ail	Sel fin, Oignon, Brocoli, Ail, Huile	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de perles, tomates et maïs	Perles, Maïs, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce charcutière	Tomate, Oignon, Sel fin, Cornichon, Farine de blé, Moutarde, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce charcutière	Oignon, Cornichon, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

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

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 Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Fusilli Bio	Sel fin, Huile, Torti	Gluten
Potage de potiron (régional)	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Eau, Carotte, Courge potiron	Lait, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Gâteau du chef au chocolat	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Mélange de pommes de terre et Epinards béchamel	Pomme de terre, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade, Epinard	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites