

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 20/10/2025 au 24/10/2025

Menu



Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad) - Sauce tomate
 /Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad) - Sauce tomate
 Pommes pin
Emmental bio
 Flan nappé caramel

Mardi

Pizza au fromage du chef
 Morceaux de colin d'Alaska MSC au four
Boulghour bio arlequin
 Brie
 Donuts

Mercredi

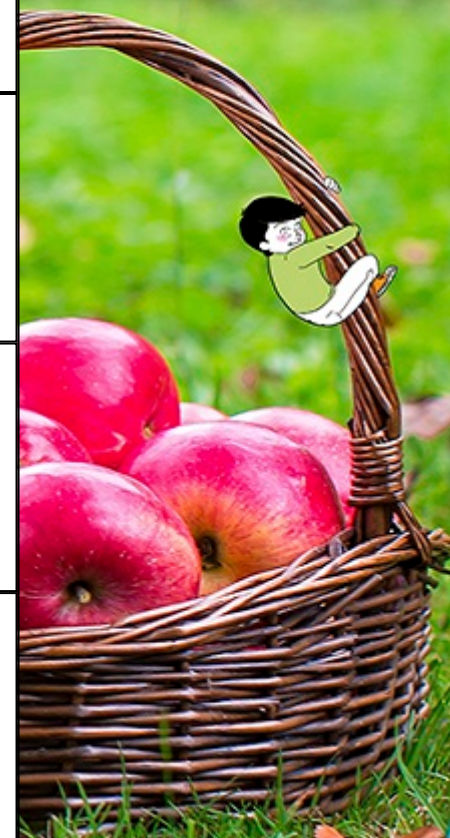
Betteraves Bio - Vinaigrette
 Steak haché de boeuf VBF - Sauce aux olives
 /Pavé de merlu MSC - Sauce aux olives
Coquillettes Bio
Mimolette Bio
 Fruit de saison

Jeudi

Salade de pommes de terre et oeufs durs - Vinaigrette persillée
 Rôti de dinde - Sauce aux oignons
 /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce aux oignons
 Brunoise de légumes
 Petit moulé nature
 Compote pomme

Vendredi

Endives - Vinaigrette au miel
 Pané fromager - Ketchup
Penne Bio
 Suisse sucré
 Éclair à la vanille



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 20/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Emmental bio	Emmental	Lait
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)	Nuggets au poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad)	Nuggets à la volaille	Gluten
Pommes pin	Pommes pin	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 21/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulghour bio arlequin	Tomate, Poivron mélange, Sel fin, Boulgour	Gluten
Brie	Brie	Lait
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Morceaux de colin d'Alaska MSC au four	Tomate, Herbes de provence, Huile, Colin d'Alaska, Sel fin, Poivre blanc	Poissons
Pizza au fromage du chef	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 22/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
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	Gluten, Poissons
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 23/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brunoise de légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Eau, Huile	Céleri
Compote pomme	Purée de fruits	
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Salade de pommes de terre et oeufs durs	Pomme de terre, Oeuf dur	Oeufs
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Sauce aux oignons	Oignon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Poissons
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 24/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Endives	Endive	
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Éclair à la vanille	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 27/10/2025 au 31/10/2025

Menu



Lundi

Rosette * (3 tranches) - , cornichons
 /Tartinade de thon
 Steak haché de boeuf VBF - Sauce champignons
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce champignons
 Purée de pommes de terre et butternut
Camembert Bio
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
 Cordon bleu de dinde FR - Sauce au curry
 /Galette végétale - Sauce au curry
Riz Bio Pilaf
 Saint Paulin
 Ananas

Mercredi

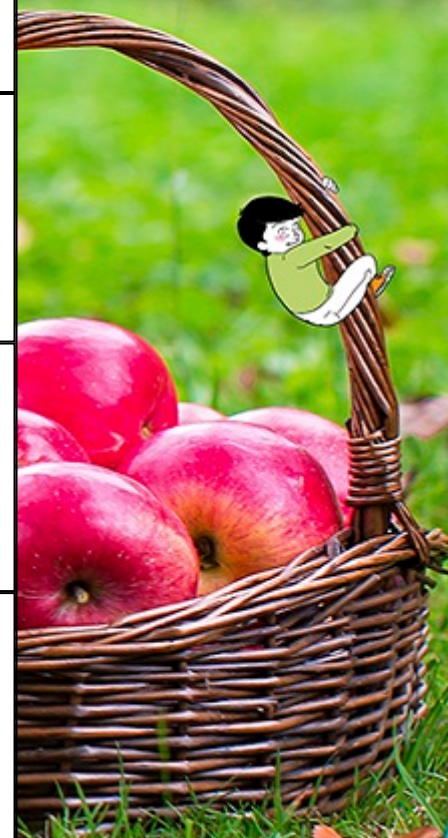
Crêpe au fromage
 Poisson blanc meunière MSC
 Épinards à la Béchamel
 Buchette lait mélange
 Compote pomme

Jeudi

Potage de potiron (concentré)
 Lardons de dinde façon carbonara
 /Poisson MSC façon carbonara
 Gnocchis de pommes de terre
 Vache picon
 Brownie

Vendredi

Carottes bio régionales râpées - Vinaigrette aux pommes
 Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)
 /Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)
 Potatoes - Ketchup
 Verre de **lait Bio**
 Clafoutis aux fruits



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 27/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Purée de pommes de terre et butternut	Carotte, Courge butternut, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Rosette * (3 tranches)	Rosette	Lait
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	
Tartinade de thon	Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit, Thon au naturel, Fromage blanc	Lait, Poissons, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 28/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Ananas	Ananas	
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Galette végétale	Galette végétale	Gluten
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma	Gluten, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 29/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Compote pomme	Purée de fruits	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 30/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brownie	Brownie	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gnocchis de pommes de terre	Gnocchis, Sel fin	Gluten
Lardons de dinde façon carbonara	Muscade, Champignon de Paris, Eau, Lait en poudre, Crème fraîche, Sel fin, Huile, Farine de blé, Lardons de volaille	Gluten, Lait
Poisson MSC façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Potage de potiron (concentré)	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Carotte, Courge potiron, Eau	Lait, Sulfites
Vache picon	Crème de fromage	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 31/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Clafoutis aux fruits	Amande, Crème fraîche, Salade de fruits, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Potatoes	Potatoes	
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
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menu



Lundi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
 Gratin de **pommes de terre (locales)** au fromage à tartiflette 🍷
Crème dessert chocolat bio régional 🌿 🍷
 Langue de chat

Mardi

Salade de blé et mimolette - Vinaigrette
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés 🌿
 Vache picon
 Fruit de saison

Mercredi

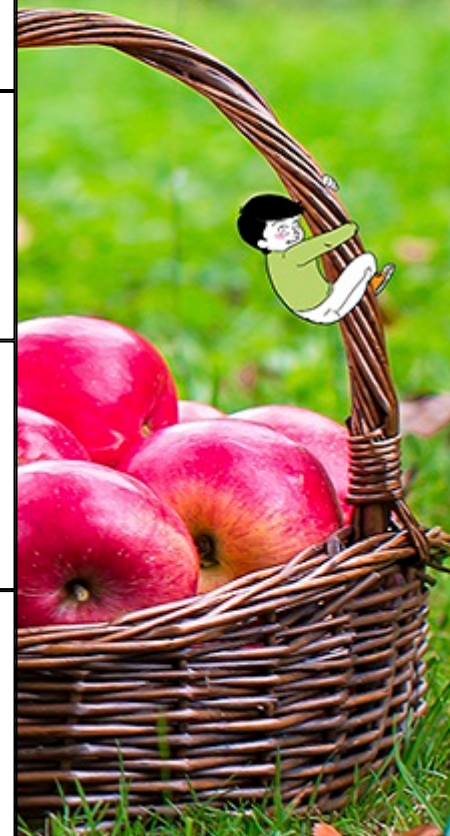
Potage de **potimarron bio local** 🌿 🍷
 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au poivre
 /Galette végétale - Sauce au poivre
Semoule Bio 🌿
 Tomme noire IGP 🐄
 Gaufre liégeoise

Jeudi

Cake au chèvre et **butternut** du chef 🌿 🍷
Émincé de cuisse de poulet 🇫🇷 🍷 - Sauce Tandoori
 /Oeufs durs - Sauce Tandoori
 Chou fleur CE2 persillé 🍷 - **Pommes de terre régionales** persillées 🍷
 Suisse sucré
Fruit de saison (**régional**) 🍷

Vendredi

Carottes bio régionales râpées 🌿 🍷 - Vinaigrette au curry
 Saumon façon carbonara
Fusilli Bio 🌿
 Petit moulé nature
 Compote pomme



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 03/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert chocolat bio régional	Crème dessert	Lait
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
Langue de chat	Biscuit sec	Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 04/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet 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	
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de blé et mimolette	Sel fin, Grains de blé, Huile, Eau, Mimolette, Persil	Gluten, Lait
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Vache picon	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 05/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Galette végétale	Galette végétale	Gluten
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Potage de potimarron bio local	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Eau, Carotte, Courge potiron	Lait, Sulfites
Sauce au poivre	Oignon, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Poivre gris	Gluten, Lait, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme noire IGP	Tomme	Lait

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake au chèvre et butternut du chef	Oeuf liquide entier, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Sel fin, Poivre blanc, Courge butternut, Miel, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Chèvre	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Fruit de saison (régional)	Pomme	
Oeufs durs	Oeuf dur	Oeufs
Pommes de terre régionales persillées	Pomme de terre, Persil, Sel fin	
Sauce Tandoori	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Crème fraîche	Gluten, Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Compote pomme	Purée de fruits	
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Saumon façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Saumon, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette au curry	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Curry, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menu



Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette au xérès
 Hachis parmentier de boeuf
 /Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate
Camembert Bio
 Fruit de saison

Mardi

Mercredi

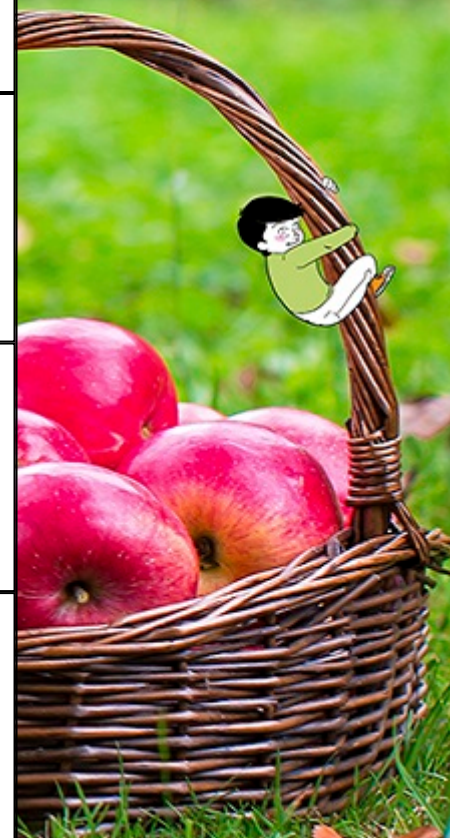
Céleri râpé (régional) - Sauce façon remoulade
 Rôti de dinde - Sauce aux oignons
 /Pavé de merlu MSC - Sauce aux oignons
 Petits pois
 Brie
 Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons

Jeudi

Potage de légumes verts (concentré)
 Penne HVE (Blé et Pois Chiche) sauce crème emmental
Mimolette Bio
 Fruit de saison

Vendredi

Mélange de carottes et panais râpés - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière MSC
 Mélange de pommes de terre, potiron et béchamel
 Yaourt sucré
 Gâteau du chef aux noisettes et au miel



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 10/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Parmentier de lentilles Bio à la tomate	Lentille verte, Purée PDT flocon, Eau, Sel fin, Oignon, Huile, Tomate, Tomate	Lait, Sulfites
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 12/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons	Pomme à compote, Concentré de fruit, Crème de marrons	Sulfites
Céleri râpé (régional)	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Sauce aux oignons	Oignon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Poissons
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 13/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Penne HVE (Blé et Pois Chiche) sauce crème emmental	Sel fin, Farine de blé, Huile, Poivre blanc, Eau, Lait en poudre, Crème fraîche, Emmental, Penne	Gluten, Lait
Potage de légumes verts (concentré)	Oignon, Purée PDT flocon, Epinard, Eau, Poireau, Céleri	Céleri, Lait, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 14/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gâteau du chef aux noisettes et au miel	Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Miel, Huile, Farine de blé, Noisettes, Sucre semoule	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Mélange de carottes et panais râpés	Carotte, Panais	
Mélange de pommes de terre, potiron et béchamel	Pomme de terre, Courge potiron, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Muscade, Lait en poudre	Gluten, Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait