

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menu



Lundi

Salade de **pommes de terre**, maïs - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR - Sauce ketchup
/Pané fromager - Sauce ketchup
Petits pois CE2 au jus
Camembert Bio
Fruit de saison (régional)

Mardi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Saucisse de porc *
/Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)
Lentilles Bio au jus
Petit moulé nature
Crème dessert au chocolat

Mercredi

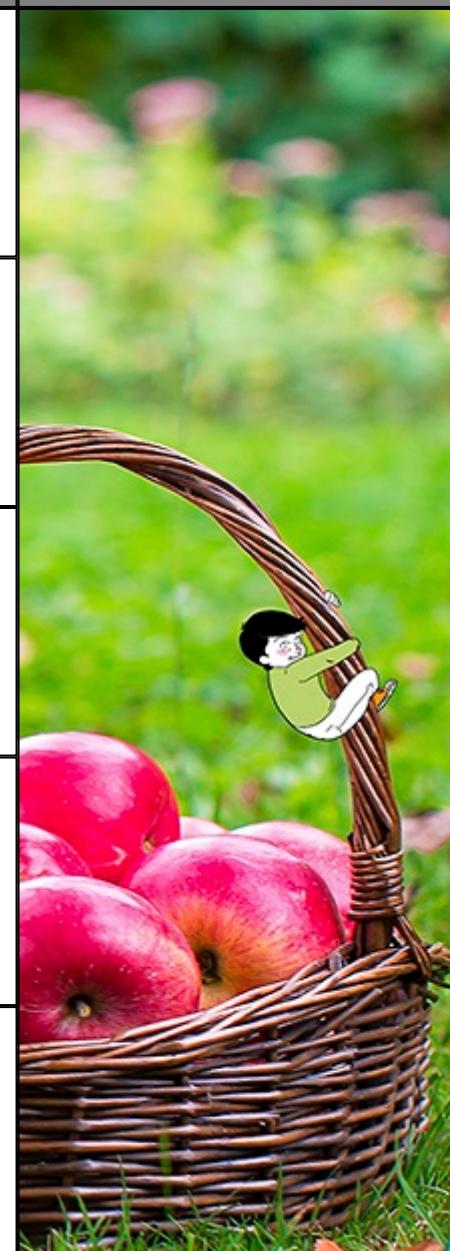
Salade iceberg - Vinaigrette
Poisson blanc meunière MSC - **Citron bio**
Mélange de **riz Bio** aux petits légumes
Vache picon
Fruit de saison

Jeudi

Carottes bio régionales râpées - Vinaigrette au xérès
CC Pastasotto aux butternut et fromage ail et fines herbes
Yaourt sucré vrac (régional)
Biscuit sablé de Retz

Vendredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Rôti de dinde - Sauce façon blanquette
/Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette
Pommes de terre persillées
Verre de **lait Bio**
Galette des rois



17 - BREUILLE SEC (MAT)***Le 05/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison (régional)	Pomme	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Petits pois CE2 au jus	Oignon, Petit pois, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Sauce ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUILLE SEC (MAT)***Le 06/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait, Soja
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse Végé (façon chipo) (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Saucisse de porc *	Saucisse fumée	

17 - BREUILLE SEC (MAT)***Le 07/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Citron bio	Citron	
Fruit de saison	Pomme	
Mélange de riz Bio aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz long, Huile	Céleri
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vache picon	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUILLE SEC (MAT)***Le 08/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait, Soja
CC Pastasotto aux butternut et fromage ail et fines herbes	Crème fraîche, Fromage, Ail, Origane/Marjolaine, Crème de fromage, Coquillettes, Sel fin, Courge butternut	Gluten, Lait
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUILLE SEC (MAT)*
Le 09/01/2026

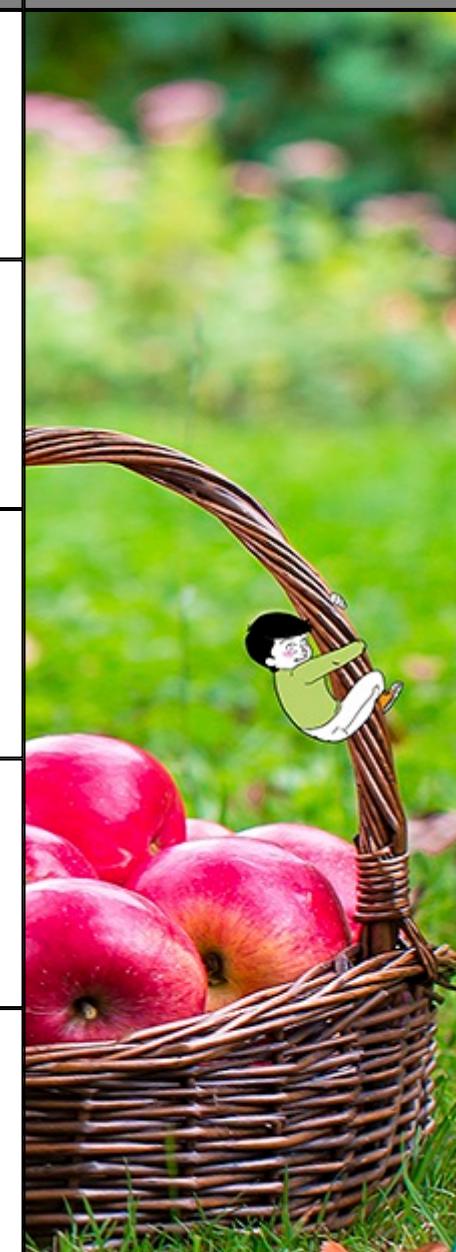
Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Galette des rois	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Pommes de terre persillées	Persil, Sel fin, Pomme de terre	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu



		Lundi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Croziflette au fromage Suisse sucré Fruit de saison</p>
		Mardi	<p>Salade de blé et mimolette - Vinaigrette Boulettes au porc - Sauce charcutière /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce charcutière Chou fleur CE2 - Pommes de terre (régional) Saint Môret Bio Mousse au chocolat au lait</p>
		Mercredi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame Sauté de dinde FR - Sauce paprika /Pavé de merlu MSC - Sauce Paprika Semoule Bio Saint Nectaire AOP Fruit de saison</p>
		Jeudi	<p>Potage de légumes (concentré) Bolognaise de boeuf /Bolognaise de lentilles Bio Fusilli Bio Emmental Bio râpé Crème dessert à la vanille</p>
		Vendredi	<p>Friand au fromage Filet de Poisson pané MSC - Citron bio Haricots verts Bio à l'ail Yaourt Aromatisé Compote fraîche pomme Bio mangue </p>



17 - BREUIL LE SEC (MAT)***Le 12/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Croziflette au fromage	Crozets, Fromage, Oignon, Eau, Lait de vache, Ail, Bouillon de légumes, Sel fin, Roux blanc	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)***Le 13/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au porc	Boulette au porc	Gluten, Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Chou fleur CE2	Sel fin, Huile, Eau, Chou fleur	
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Pommes de terre (régional)	Pomme de terre	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de blé et mimolette	Sel fin, Huile, Eau, Mimolette, Persil, Grains de blé	Gluten, Lait
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 14/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce Paprika	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette au sésame	Sel fin, Sésame, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sésame, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)***Le 15/01/2026**

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
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Potage de légumes (concentré)	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)***Le 16/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Citron bio	Citron	
Compote fraîche pomme Bio mangue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Mangue	Sulfites
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Yaourt Aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait