

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 16/02/2026 au 20/02/2026

Menu



Lundi

Chou fleur CE2 🇫🇷 - Vinaigrette façon cocktail
Émincé de cuisse de poulet 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce au poivre
 /Pané fromager
Semoule Bio 🇫🇷
Chanteneige Bio 🇫🇷
 Fruit de saison

Mardi

Salade de blé et mimolette - Vinaigrette persillée
 Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷
 Gratin de potiron Béchamel
Edam Bio 🇫🇷
 Beignet pomme

Mercredi

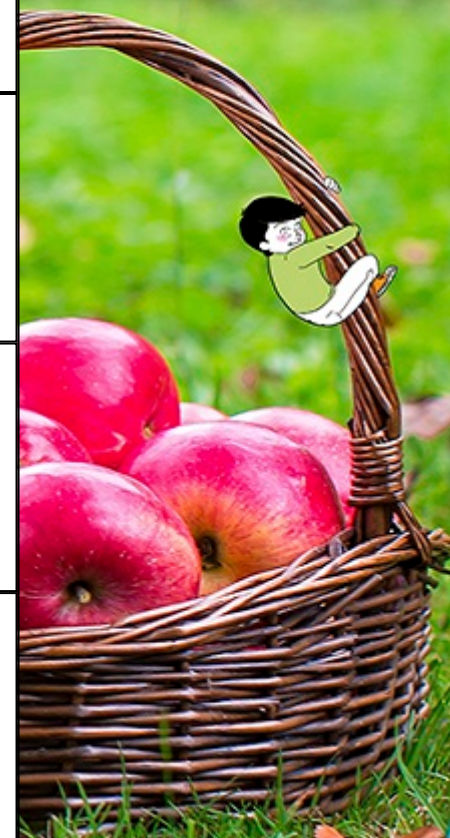
Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷
 /Poisson MSC façon carbonara 🇫🇷
Macaronis Bio 🇫🇷
Emmental Bio râpé 🇫🇷
 Mousse au chocolat au lait

Jeudi

Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)
 /Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)
 Frites - Vinaigrette au ketchup
 Brie
 Compote pomme

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette au balsamique
 Tortillas de pommes de terre
Yaourt Aromatisé 🇫🇷
 Biscuit sablé de Retz



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 16/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chanteneige Bio	Spécialité fromagère	Lait
Chou fleur CE2	Sel fin, Chou fleur	
Fruit de saison	Pomme	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce au poivre	Oignon, Crème fraîche, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 17/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet pomme	Beignet	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Gratin de potiron Béchamel	Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Courge potiron, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Salade de blé et mimolette	Sel fin, Huile, Eau, Mimolette, Persil, Grains de blé	Gluten, Lait
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 18/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Allumettes de porc façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons fumés, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	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
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 19/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Brie	Brie	Lait
Compote pomme	Purée de fruits	
Frites	Frites	
Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten
Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)	Saucisse de Strasbourg	Lait
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 20/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait, Soja
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Tortillas de pommes de terre	Sel fin, Fromage, Pomme de terre, Oeuf liquide entier, Oignon, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites
Yaourt Aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu



Lundi

Carottes bio régionales râpées - Vinaigrette à l'orange
 Bolognaise de **lentilles Bio**
 Farfalles mini
 Pont l'Evêque AOP
 Fruit de saison

Mardi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
 Sauté de porc LR - Sauce champignons
 /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons
 Petits pois CE2
Camembert Bio
 Éclair au chocolat

Mercredi

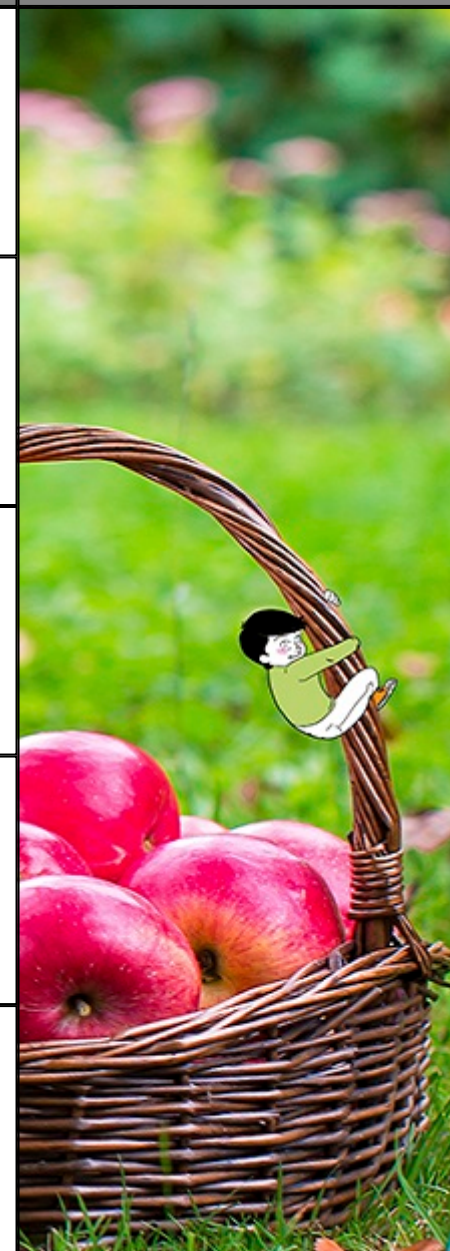
Salade de **pommes de terre**, maïs - Vinaigrette
 Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2) - Sauce au cumin
 /Omelette nature - Sauce au cumin
Haricots verts Bio à l'échalote
 Tomme noire IGP
Yaourt Aromatisé

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette au xérès
 Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)
 /Parmentier à **l'égrainé de pois Bio**
Mimolette Bio
 Fruit de saison

Vendredi

Salade asiatique - Vinaigrette
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aigre douce
Riz Bio cantonnais
 Yaourt sucré
 Gateau façon kasutera



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 23/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Farfalles mini	Sel fin, Farfalle, Huile	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 24/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
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
Sauté de porc LR	Sauté de porc	
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 25/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2)	Aiguillette de poulet	
Haricots verts Bio à l'échalote	Échalote, Haricot vert, Sel fin, Huile, Eau	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 26/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Parmentier à l'égrainé de pois Bio	Haché végétal, Sel fin, Purée PDT flocon, Brunoise de légumes , Chapelure, Fromage, Carotte, Eau, Tomate, Huile	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette au xérès	Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigre de Xérès	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 27/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gateau façon kasutera	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Blanc d'oeuf liquide, Huile, Miel, Sucre cristal, Levure chimique/Bicarbonate	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Riz Bio cantonnais	Petit pois, Champignon de Paris, Sel fin, Riz long, Omelette, Huile, Eau	Gluten, Oeufs
Salade asiatique	Carotte, Maïs, Haricot mungo germé , Radis, Ananas	
Sauce aigre douce	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Sauce Soja, Huile, Cassonade, Ananas, Eau, Sucre semoule	Gluten, Soja, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu



Lundi

Betteraves - Vinaigrette 🍷
 Boulettes au boeuf (3/4/5) 🇫🇷 - Sauce raz el hanout
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce raz el hanout
Semoule Bio 🌱
Gouda Bio 🌱
 Fruit de saison

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Émincé de cuisse de poulet 🇫🇷 🍷 - Sauce colombo
 /Dos de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce colombo
Riz Bio Pilaf 🌱
 Petit moulé nature
 Donuts

Mercredi

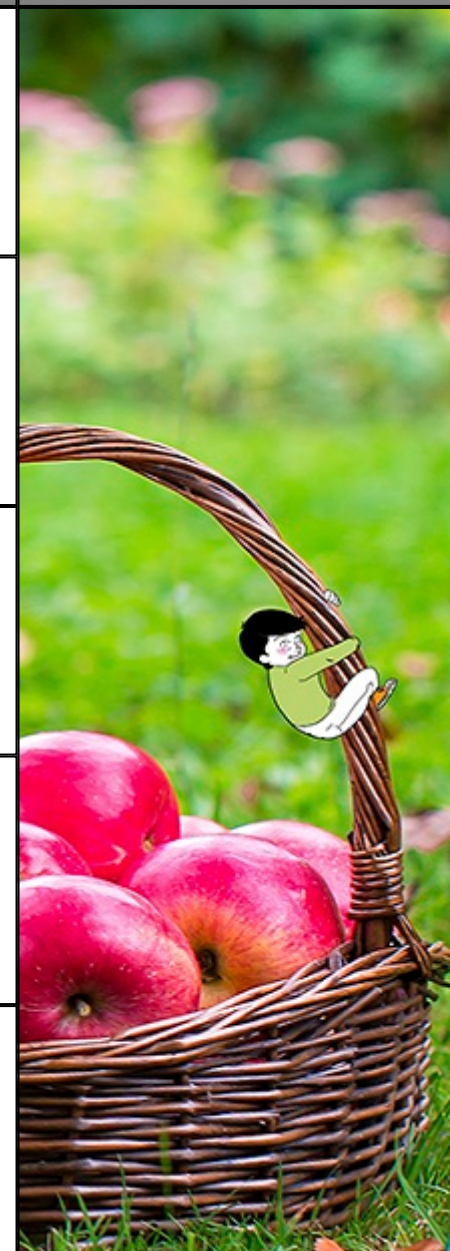
Potage poireaux pommes de terre (concentré)
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🍷 - Sauce au jus
 /Galette végétale
 Carottes Ce2 à l'ail 🍷
 Saint Paulin
 Compote pomme

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique
 CC Lasagnes aux épinards et **féta AOP** 🍷
 Yaourt sucré
 Biscuit fourré chocolat

Vendredi

Crêpe au fromage
 Poisson blanc meunière MSC 🐟 - **Citron bio** 🌱
 Brocolis
Saint Môret Bio 🌱
 Gâteau du chef au speculoos 🍪



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 02/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves	Betterave	
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Sauce raz el hanout	Tomate, Farine de blé, Huile, Eau, Raz El Hanout	Gluten
Sauce raz el hanout	Tomate, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun, Raz El Hanout	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 03/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Poissons
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 04/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Ce2 à l'ail	Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Carotte, Ail	
Compote pomme	Purée de fruits	
Galette végétale	Galette végétale	Gluten
Potage poireaux pommes de terre (concentré)	Poireau, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 05/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit fourré chocolat	Biscuit sablé fourré	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
CC Lasagnes aux épinards et féta AOP	Lasagnes à garnir, Fromage, Epinard, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Farine de blé, Muscade, Ail, Feta, Oignon, Huile, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 06/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis	Brocoli, Sel fin	
Citron bio	Citron	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau du chef au speculoos	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Speculoos, Huile	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu

api

Lundi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Filet de limande MSC - Sauce au curry doux
Semoule Bio
 Vache picon
Fruit de saison Bio

Mardi

Salade verte - Vinaigrette au balsamique
 Tortillas de pommes de terre et **emmental Bio**
Camembert Bio
 Crème dessert à la vanille

Mercredi

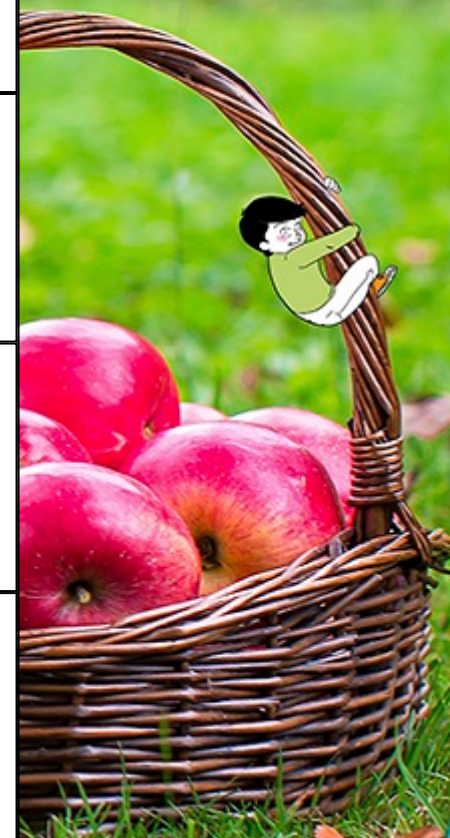
Salade de blé et mimolette - Vinaigrette
 Axoa - Sauce aux oignons
 /Filet de lieu noir MSC - Sauce aux oignons
 Petits pois CE2
 Tomme noire IGP
 Beignet chocolat noisette

Jeudi

Potage Dubarry (concentré)
 Bolognaise de boeuf
 /CC Bolognaise de **lentilles bio**
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
 Fruit de saison

Vendredi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette
Émincé de cuisse de poulet - Sauce crème
 /Dos de colin d'Alaska MSC
Haricots verts Bio persillés - Ne pas utiliser
 Verre de **lait Bio**
 Gateau du chef au chocolat



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 09/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Fruit de saison Bio	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Sauce au curry doux	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vache picon	Crème de fromage	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 10/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Tortillas de pommes de terre et emmental Bio	Sel fin, Emmental, Oignon, Oeuf liquide entier, Pomme de terre, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 11/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Axoa	Sauté de porc, Oignon, Tomate, Sel fin, Poivron mélange, Sucre semoule, Farine de blé, Huile	Gluten
Beignet chocolat noisette	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Salade de blé et mimolette	Sel fin, Huile, Eau, Mimolette, Persil, Grains de blé	Gluten, Lait
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
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 12/03/2026

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
CC Bolognaise de lentilles bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Potage Dubarry (concentré)	Chou fleur, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 13/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gateau du chef au chocolat	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Ne pas utiliser	Frites	
Sauce crème	Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Crème fraîche, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait