




**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 30/03/2026 au 03/04/2026**

Menu

api






Lundi

**Betteraves Bio**  - Vinaigrette à la framboise  
 Paëlla végétarienne au **riz Bio**   
**Gouda Bio**   
 Gaufre liégeoise - , sauce chocolat





Mardi

Nems de légumes  
 Boulettes au boeuf (3/4/5)  - Sauce tomate  
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce tomate  
**Haricots verts Bio** persillés   
**Camembert Bio**   
 Yaourt arôme (vrac régional) 



Mercredi

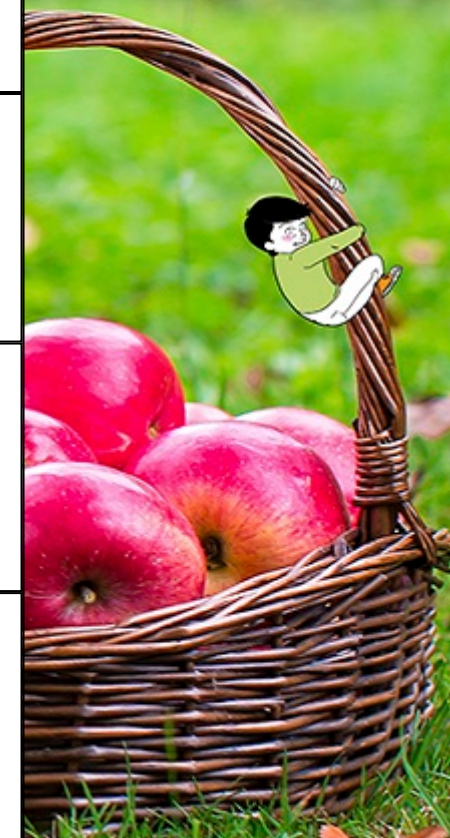
Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
**Émincé de cuisse de poulet**   - Façon couscous  
 /Pavé de merlu MSC  - Façon couscous  
**Semoule Bio**   
 Pont l'Evêque AOP   
 Compote pomme biscuitée

Jeudi

Tarte du chef à la mimolette  
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au miel et aux épices  
 /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce au miel et aux épices  
 Potatoes  
 Suisse fruité  
**Fruit de saison Bio** 

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette à l'huile d'olive  
 Filet de saumon MSC  - Sauce aneth  
**Fusilli Bio**   
 Crème dessert au chocolat  
 Galettes bretonnes



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 30/03/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sauce chocolat	Coulis	Lait
Betteraves Bio	Betterave	
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Gouda Bio	Gouda	Lait
Paëlla végétarienne au riz Bio	Ail, Riz d'or, Petit pois, Tomate, Brunoise de légumes, Riz long, Sel fin, Poivre blanc, Champignon de Paris, Pois chiche	Céleri
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 31/03/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Nems de légumes	Nem	Céleri, Gluten
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Yaourt arôme (vrac régional)	Yaourt aromatisé	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 01/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote pomme biscuitée	Compote	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Façon couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Mélanges d'épices, Eau	Céleri
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 02/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison Bio	Pomme	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Potatoes	Potatoes	
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
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
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Tarte du chef à la mimolette	Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Eau, Lait en poudre, Mimolette	Gluten, Lait, Oeufs

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Galettes bretonnes	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce aneth	Aneth, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Concentré de fruit, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Vinaigrette à l'huile d'olive	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites




17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Menu




api

Lundi





Mardi

Radis rose - , beurre  
Saucisse de porc \*   
/Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)  
**Coquillettes Bio**   
Fromage blanc sucré  
**Fruit de saison Bio** 

Mercredi

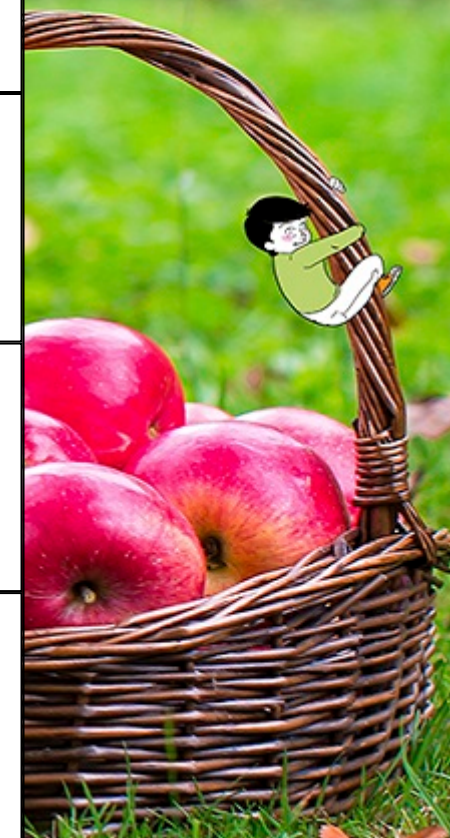
Brocolis - Vinaigrette  
Darphin au carotte, lentille, emmental bio    
Blé aux petits légumes  
**Edam Bio**   
Flan nappé caramel

Jeudi

Oeuf dur mimosa  
Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2)  - Sauce Bercy  
/Filet de saumon MSC  - Sauce Bercy  
**Riz Bio**, asperges et parmesan façon risotto   
**Vache qui rit Bio**   
Tiramisu de Pâques

Vendredi

**Rosette Label Rouge**  - , cornichons  
/Thon mayonnaise  
Filet de Poisson pané MSC  - Sauce tartare  
Frites  
**Camembert Bio**   
**Fruit de saison Bio** 



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 07/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme	
Radis rose	Radis	
Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten
Saucisse de porc *	Saucisse fumée	

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 08/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé aux petits légumes	Brunoise de légumes , Grains de blé, Sel fin, Huile	Céleri, Gluten
Brocolis	Sel fin, Brocoli	
Darphin au carotte,lentille,emmental bio	Pomme de terre, Carotte, Emmental, Lentille verte, Oignon, Oeuf liquide entier, Lait de vache, Farine de blé, Ail, Sel fin, Persil, Poivre gris	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 09/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2)	Aiguillette de poulet	
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Oeuf dur mimosa	Oeuf dur, Mayonnaise, Persil	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Riz Bio, asperges et parmesan façon risotto	Crème fraîche, Mozzarella, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Riz long, Parmesan, Asperge	Gluten, Lait
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
Tiramisu de Pâques	Génoise, Appareil UHT pour pâtisserie, Sucre semoule, Eau plate, Arôme, Cacao	Gluten, Lait, Oeufs
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 10/04/2026**

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Camembert Bio	Camembert	Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Frites	Frites	
Fruit de saison Bio	Pomme	
Rosette Label Rouge	Rosette	Lait
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres , Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Thon mayonnaise	Thon au naturel, Mayonnaise, Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit	Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 13/04/2026 au 17/04/2026**

Menu

api

Lundi

Salade de **pommes de terre Bio** et maïs <sup>Bio</sup> - Vinaigrette au pesto  
 Cordon bleu de dinde FR   
 /Pané fromager  
 Petits pois CE2  
 Cantal AOP   
 Crème dessert au chocolat

Mardi

**Carottes bio régionales** râpées <sup>Bio</sup> - Vinaigrette   
 Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce Paprika  
**Riz Bio** Pilaf <sup>Bio</sup>  
**Saint Môret Bio** <sup>Bio</sup>  
 Fruit de saison

Mercredi

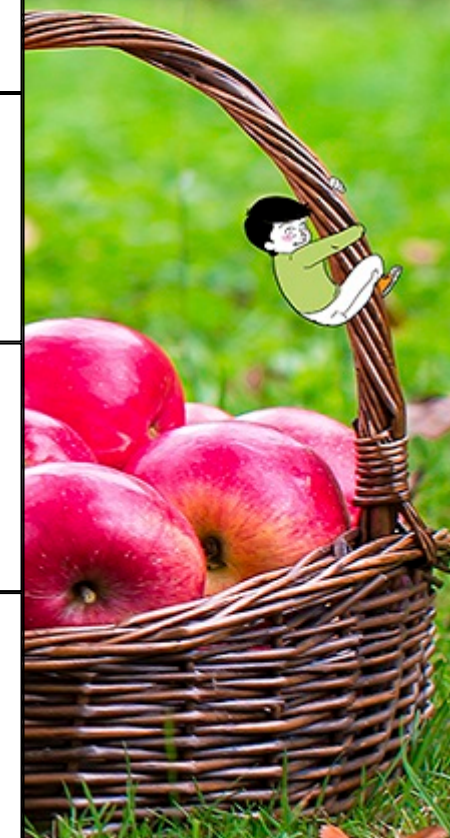
**Betteraves Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette à l'échalote  
 Rôti de dinde - Sauce napolitaine  
 /Pavé de merlu MSC - Sauce napolitaine  
**Semoule Bio** <sup>Bio</sup>  
 Pont l'Evêque AOP   
 Carrot's cake

Jeudi

Salade de **coquillettes Bio** au thon <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
 Sauté de porc \* saveur en or - Sauce champignons  
 /Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim) - Sauce champignons  
 Mélange de chou fleur CE2 et brocolis  
 Saint Paulin  
**Fruit de saison Bio** <sup>Bio</sup>

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette façon Caesar (concentré)  
 Parmentier de carottes à **l'égrainé de pois Bio** <sup>Bio</sup>  
 Yaourt sucré  
 Donuts



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 13/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Salade de pommes de terre Bio et maïs	Maïs, Pomme de terre	
Vinaigrette au pesto	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce pesto, Eau	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 14/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce Paprika	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 15/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Carrot's cake	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Carotte	Gluten, Oeufs
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 16/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison Bio	Pomme	
Mélange de chou fleur CE2 et brocolis	Chou fleur, Brocoli, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Salade de coquillettes Bio au thon	Échalote, Maïs, Persil, Thon au naturel, Coquillettes, Tomate, Sel fin	Gluten, Poissons
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, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten
Sauté de porc * saveur en or	Sauté de porc	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

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



Plats	Ingrédients	Allergènes
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
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 verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette façon Caesar (concentré)	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Ail, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 20/04/2026 au 24/04/2026**






Menu

api




Lundi

Concombre  - Vinaigrette   
 Tortellinis au fromage  
 Mousse au chocolat au lait  
 Gaufre liégeoise





Mardi

Friand au fromage  
 Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2)  - Sauce au cumin  
 /Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce au cumin  
**Haricots verts Bio**  tomates   
**Chanteneige Bio**   
 Ananas bio





Mercredi

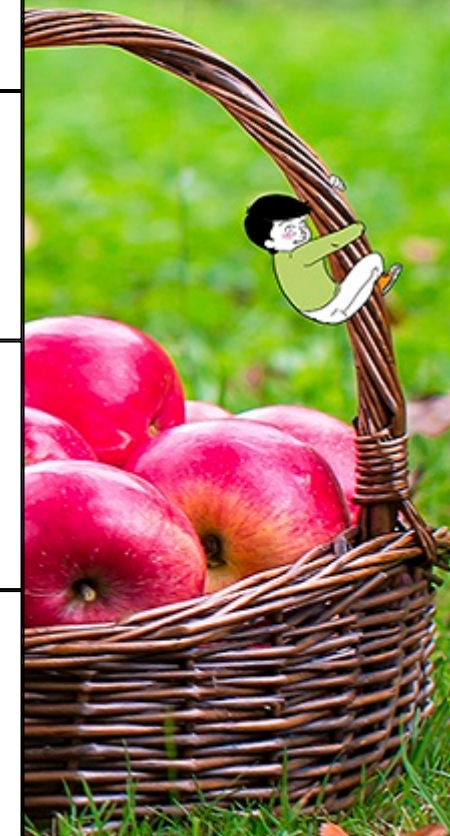
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Filet de Poisson pané MSC  - Sauce tartare  
**Boulgour Bio**   
 Brie  
**Yaourt Aromatisé** 

Jeudi

Radis rose - , beurre  
 Boulettes au boeuf (3/4/5)  - Sauce barbecue  
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce barbecue  
 Frites  
 Mimolette   
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise  

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette au balsamique  
 Jambon blanc Label Rouge \*   
 /Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)  
**Fusilli Bio**  - Sauce ketchup cuisinée  
 Verre de **lait Bio**   
 Gateau du chef au chocolat 



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 20/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre	Concombre	
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Tortellinis au fromage	Pâtes farcies	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 21/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2)	Aiguillette de poulet	
Ananas bio	Ananas	
Chanteneige Bio	Spécialité fromagère	Lait
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Haricots verts Bio tomatés	Haricot vert, Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Tomate	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 22/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Brie	Brie	Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt Aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 23/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio framboise	Pomme à compote, Concentré de fruit, Framboise	Sulfites
Frites	Frites	
Mimolette	Mimolette	Lait
Radis rose	Radis	
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau	Gluten
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau, Fond brun	Céleri, Gluten, Soja

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 24/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Gateau du chef au chocolat	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Jambon blanc Label Rouge *	Jambon blanc	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce ketchup cuisinée	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Vinaigre blanc, Mélanges d'épices, Huile	Gluten, Sulfites
Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites