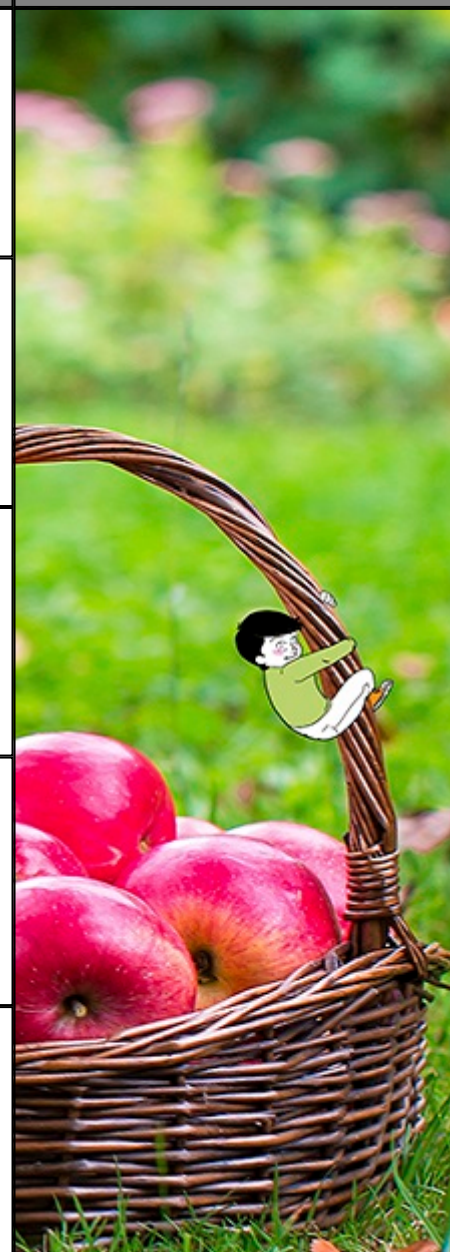


17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Menu



		Menu
Lundi		Chou fleur CE2 🇫🇷 - Sauce façon cocktail Pilon de poulet rôti 🇫🇷 - Sauce barbecue /Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 - Sauce barbecue Boulgour Bio 🇫🇷 Saint Môret Bio 🇫🇷 Fruit de saison
Mardi		Tomates régionales 🇫🇷 - Vinaigrette au balsamique Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce au jus Potatoes Mimolette Bio 🇫🇷 Crème dessert vanille bio régional 🇫🇷 🇫🇷
Mercredi		Carottes râpées Bio 🇫🇷 - Vinaigrette à la framboise Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce aux herbes de Provence /Filet de lieu noir MSC 🇫🇷 - Sauce aux herbes de Provence Ratatouille - Semoule Bio 🇫🇷 Petit moulé nature Fruit de saison Bio 🇫🇷
Jeudi		Cake du chef au cheddar 🇫🇷 Boulettes au boeuf (3/4/5) 🇫🇷 - Sauce tomate /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce tomate Riz Bio Pilaf 🇫🇷 Buchette lait mélange Mousse au chocolat au lait
Vendredi		Concombre 🇫🇷 - Vinaigrette au fromage blanc Jambon blanc * Label Rouge 🇫🇷 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Fusilli Bio 🇫🇷 - , maïs - Vinaigrette Yaourt Aromatisé 🇫🇷 Beignet chocolat noisette



*Toutes nos viandes de Boeuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine française
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.*

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Chou fleur CE2	Sel fin, Chou fleur	
Fruit de saison	Pomme	
Pilon de poulet rôti	Pilon de poulet	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
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
Sauce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup, Sauce anglaise, Concentré de fruit, Tabasco, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Oeufs, Poissons

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 02/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Crème dessert vanille bio régional	Crème dessert	Lait
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Potatoes	Potatoes	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Tomates régionales	Tomate	
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées Bio	Carotte	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison Bio	Pomme	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce aux herbes de Provence	Sel fin, Herbes de provence, Huile, Farine de blé, Eau, Tomate, Ail, Oignon	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 04/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Cake du chef au cheddar	Poivre blanc, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Persil, Huile, Tomate, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Cheddar	Gluten, Lait, Oeufs
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 05/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, maïs	Maïs	
Beignet chocolat noisette	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Concombre	Concombre	
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Jambon blanc * Label Rouge	Jambon blanc	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au fromage blanc	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Fromage blanc	Lait, Moutarde, Sulfites
Yaourt Aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menu

api

Lundi

Salade verte - Vinaigrette à l'estragon
Carottes CE2 et pois chiches à l'orientale 🍷
Semoule Bio 🌿
 Suisse fruité
 Palmier

Mardi

Melon
 Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2) 🇫🇷 - Sauce basquaise
 /Nuggets végétarien de blé - Sauce basquaise
 Pommes de terre cubes rissolées
Emmental Bio 🌿
 Liégeois chocolat

Mercredi

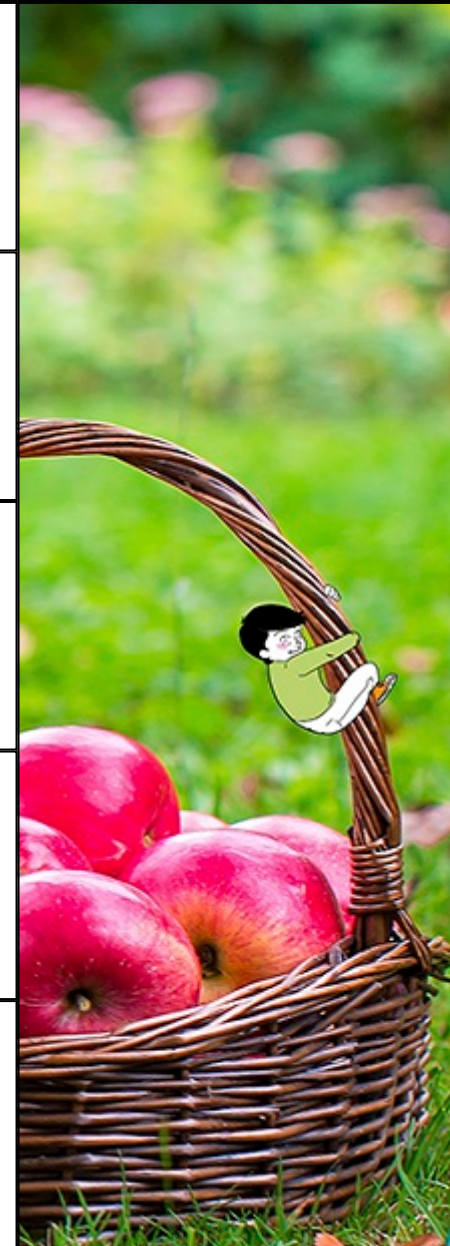
Mélange de **coquillettes Bio** et tomates 🌿 - Vinaigrette au balsamique
 Sauté de porc LR 🍷🇫🇷 - Sauce romarin
 /Filet de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce romarin
 Petits pois CE2
 Pont l'Evêque AOP 🍷
 Fruit de saison

Jeudi

Rosette * - , cornichons
 /Tartinade de thon - Toast
 Filet de Poisson pané MSC 🍷 - Sauce ketchup cuisinée
 Mélange de courgettes et blé à la tomate
Camembert Bio 🌿
 Abricots (2 par convive)

Vendredi

Guacamole au fromage blanc - Chips Tortilla
 Chili con carne
 /Chili sin carne
Riz Bio Pilaf 🌿
 Vache qui rit
 Churros - , sucre



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 08/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes CE2 et pois chiches à l'orientale	Ail, Sel fin, Farine de blé, Huile, Oignon, Tomate, Carotte, Raz El Hanout, Pois chiche, Eau	Gluten
Palmier	Palmier	Gluten, Oeufs, Soja
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette à l'estragon	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Estragon	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 09/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2)	Aiguillette de poulet	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Melon	Melon	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Sauce basquaise	Ail, Tomate, Ratatouille , Oignon, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce basquaise	Ail, Tomate, Ratatouille , Oignon, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 10/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Mélange de coquillettes Bio et tomates	Coquillettes, Échalote, Persil, Sel fin, Tomate	Gluten
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Sauce romarin	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Romarin	Gluten
Sauté de porc LR	Sauté de porc	
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 11/06/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfités
Abricots (2 par convive)	Abricot	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Mélange de courgettes et blé à la tomate	Eau, Grains de blé, Bouillon de légumes, Courgette, Tomate	Gluten
Rosette *	Rosette	Lait
Sauce ketchup cuisinée	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Vinaigre blanc, Mélanges d'épices, Huile	Gluten, Sulfités
Tartinade de thon	Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit, Thon au naturel, Fromage blanc	Lait, Poissons, Sulfités
Toast	Pain de mie	Gluten, Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 12/06/2026**



Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Chili con carne	Ail, Carotte, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Boeuf Haché, Sel fin, Muscade, Sucre semoule, Tabasco, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Chips Tortilla	Chips	
Churros	Beignet	Gluten, Oeufs
Guacamole au fromage blanc	Avocat, Tomate, Oignon, Concentré de fruit, Coriandre, Sel fin, Fromage blanc	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Vache qui rit	Crème de fromage	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu

api



Lundi

Carottes râpées Bio  - Vinaigrette à la coriandre
 Rougail de saucisses
 /Roulé Végétal (1 enfant/2 ad) - Sauce rougail
 Riz Bio Pilaf 
 Brie
 Liégeois vanille

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 
Émincé de cuisse de poulet   - Sauce crème
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce crème
 Purée de pommes de terre et **courgettes bio** 
 Saint Paulin
 Fraises

Mercredi

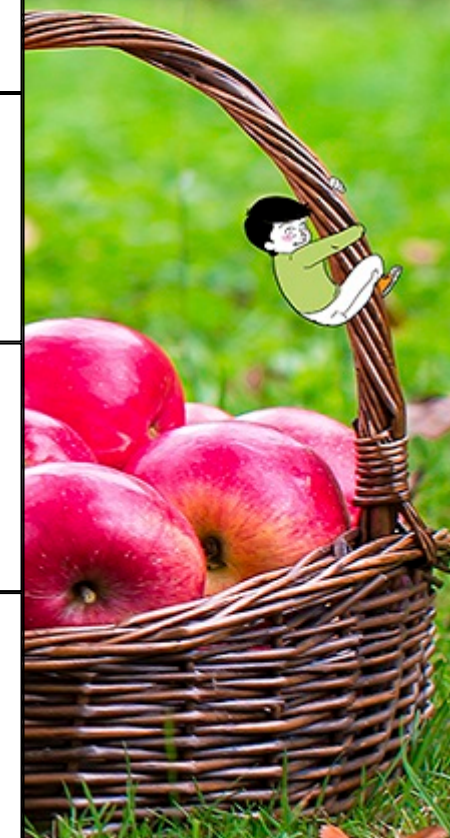
Melon
 Tortillas de pommes de terre
Mimolette Bio 
 Compote fraîche **pomme Bio** cerise 

Jeudi

Concombre  - Vinaigrette au fromage blanc
 Bolognaise de **lentilles Bio** 
Fusilli Bio 
 Petit moulé nature
 Chou à la crème

Vendredi

Tomates régionales  - Vinaigrette au balsamique
 Poisson du Mareyeur - Sauce au curry doux
Semoule Bio 
 Yaourt sucré
 Cocktail de fruits



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 15/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Carottes râpées Bio	Carotte	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Rougail de saucisses	Saucisse fumée, Oignon, Laurier, Persil, Thym, Sel fin, Piment fort, Huile, Ail, Tomate, Herbes de provence, Curcuma, Tomate, Farine de blé, Huile	Gluten
Roulé Végétal (1 enfant/2 ad)	Rouleau végétal	Gluten
Sauce rougail	Ail, Tomate, Oignon, Ciboulette, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Tabasco	Gluten, Lait
Vinaigrette à la coriandre	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Coriandre, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 16/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fraises	Fraise	
Purée de pommes de terre et courgettes bio	Courgette, Poivre blanc, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce crème	Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Crème fraîche, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauce crème	Sel fin, Fumet de poisson, Farine de blé, Huile, Crème fraîche, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio cerise	Cerise, Pomme à compote, Concentré de fruit	
Melon	Melon	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Tortillas de pommes de terre	Sel fin, Fromage, Pomme de terre, Oeuf liquide entier, Oignon, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 18/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Chou à la crème	Choux à la crème	Gluten, Lait, Oeufs
Concombre	Concombre	
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Vinaigrette au fromage blanc	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Fromage blanc	Lait, Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 19/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cocktail de fruits	Salade de fruits	
Poisson du Mareyeur	Lieu noir	Poissons
Sauce au curry doux	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomates régionales	Tomate	
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)*
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Bolognaise de boeuf
 /Bolognaise de **lentilles Bio**
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
 Flan à la vanille

Mardi

Melon jaune
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aneth
 Brocolis
 Tomme blanche
 Beignet framboise

Mercredi

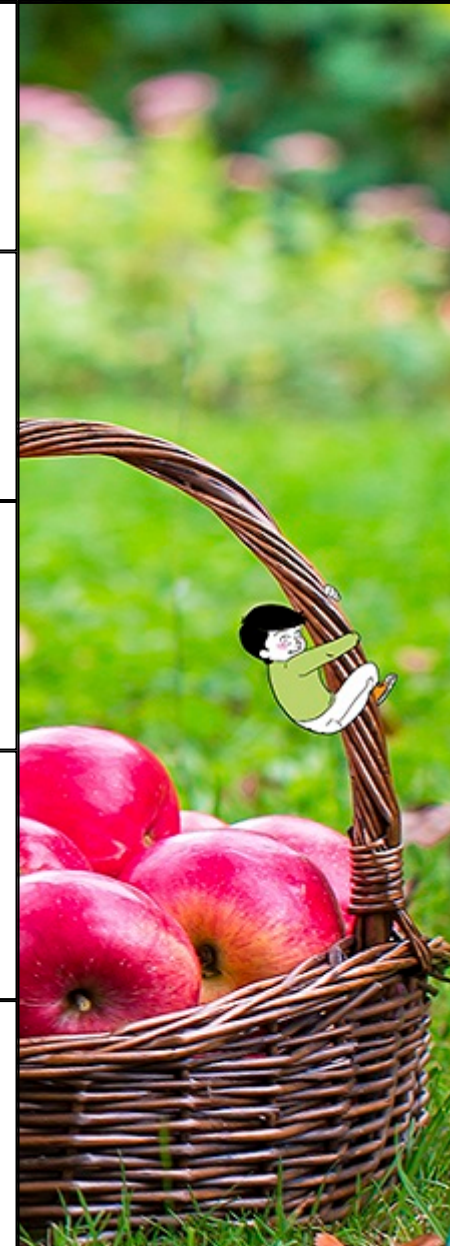
Haricots beurre - Vinaigrette à l'ail
Émincé de cuisse de poulet - Sauce colombo
 /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce colombo
Riz Bio Pilaf
Edam Bio
 Pastèque

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Darphin aux carottes, lentilles et **emmental Bio**
 Pommes de terre cubes rissolées
 Vache picon
 Compote fraîche **pomme Bio** fraise

Vendredi

Mélange de **coquillettes Bio** et maïs - Vinaigrette persillée
 Saucisse de porc - Sauce provençale
 /Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim) - Sauce provençale
 Mélange de **lentilles Bio** et **Carottes régionales**
Fromage blanc - Brisure d'oréo
 Fruit de saison



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 22/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Boeuf Haché, 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
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
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 23/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet framboise	Beignet	Gluten, Lait, Oeufs
Brocolis	Brocoli, Sel fin	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Melon jaune	Melon canari	
Sauce aneth	Aneth, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Concentré de fruit, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Tomme blanche	Tomme	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 24/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Edam Bio	Edam	Lait
Haricots beurre	Haricot beurre	
Pastèque	Pastèque	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons
Vinaigrette à l'ail	Ail, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 25/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio fraise	Fraise, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Darphin aux carottes, lentilles et 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
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vache picon	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette à l'huile d'olive	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 26/06/2026


Plats	Ingrédients	Allergènes
Brisure d'oréo	Brisure sucrée	Fruits à coques, Lait, Soja, Sulfites
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Mélange de coquillettes Bio et maïs	Coquillettes, Échalote, Persil, Maïs, Sel fin	Gluten
Mélange de lentilles Bio et Carottes régionales	Carotte, Lentille verte, Oignon, Thym, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten
Saucisse de porc *	Saucisse fumée	
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 29/06/2026 au 03/07/2026





Menu

api



Lundi

Salade verte - Vinaigrette
 Lasagnes de légumes
Camembert Bio 
 Fruit de saison





Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 
 Cordon bleu de dinde FR 
 /Pané fromager
Haricots verts Bio tomatés 
 Pont l'Evêque AOP 
 Pastèque

Mercredi

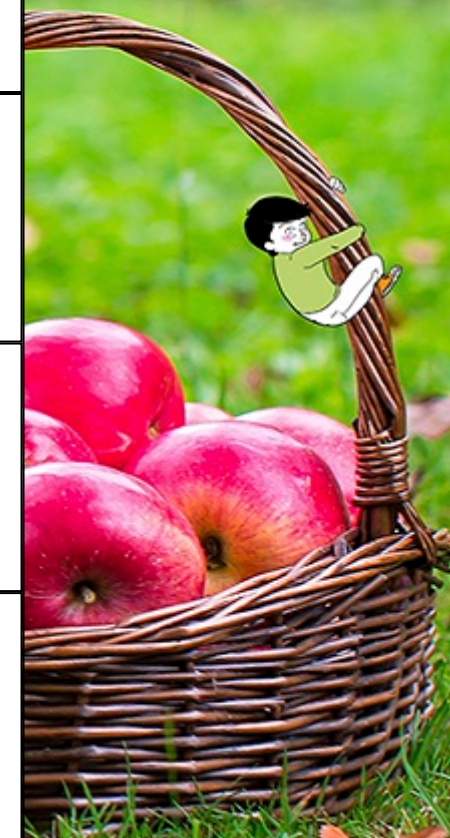
Tomates et mozzarella - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce barbecue
 /Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim) - Sauce barbecue
Pommes de terre vapeur 
Gouda Bio 
 Tarte du chef aux abricots 

Jeudi

Concombre  - Vinaigrette ciboulette
 Filet de saumon MSC  - Sauce napolitaine
Fusilli Bio 
Vache qui rit Bio 
 Mousse au chocolat au lait

Vendredi

Tomates cerises
 Sandwich thon, oeuf, mayonnaise
 Chips
 Berlingo's pomme
 Biscuit fourré fraise



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 29/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Lasagnes de légumes	Ail, Tomate, Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Julienne de légumes, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 30/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio tomatés	Haricot vert, Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Tomate	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pastèque	Pastèque	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
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 01/07/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gouda Bio	Gouda	Lait
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
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
Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten
Tarte du chef aux abricots	Abricot, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Tomates et mozzarella	Tomate, Mozzarella, Persil	Lait
Vinaigrette à l'huile d'olive	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 02/07/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre	Concombre	
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette ciboulette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Ciboulette	Moutarde, Sulfités

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 03/07/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Berlingo's pomme	Compote gourde	
Biscuit fourré fraise	Moelleux aux fruits	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Sandwich thon, oeuf, mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Oeuf dur, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Tomates cerises	Tomate cerise	