

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 06/07/2026 au 10/07/2026**

Menu

api

Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
 Rougail de saucisses \*  
 /Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)  
 Pommes de terre cubes rissolées  
**Camembert Bio**  
 Melon (1 pour 6)

Mardi

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs - Vinaigrette basilic  
 Paupiette au veau FR - Sauce provençale  
 /Pavé de merlu MSC - Sauce provençale  
**Haricots verts Bio** à l'ail  
**Vache qui rit Bio**  
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

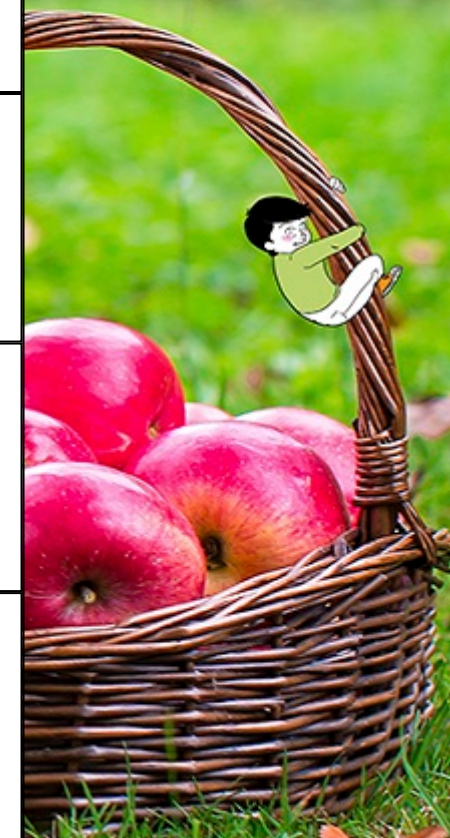
Concombre - Vinaigrette au fromage ail et fines herbe  
 Bolognaise de **lentilles Bio**  
**Penne Bio**  
**Emmental Bio** râpé  
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise

Jeudi

Pizza au fromage du chef  
 Rôti de dinde - Sauce mayonnaise  
 /Thon mayo (plat)  
 Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette  
 Petit moulé nature  
 Fruit de saison

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette persillée  
 Brandade de colin MSC à la purée de carottes  
**Yaourt Bio** nature (régional)  
 Tiramisu de Pâques



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 06/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Melon (1 pour 6)	Melon	
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
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
Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	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 07/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Salade de riz Bio et tomate et maïs	Tomate, Maïs, Riz long	
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette basilic	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Basilic	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 08/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Compote fraîche pomme Bio framboise	Pomme à compote, Concentré de fruit, Framboise	Sulfites
Concombre	Concombre	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette au fromage ail et fines herbe	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Spécialité fromagère	Lait, Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 09/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Pizza au fromage du chef	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Salade de pommes de terre, tomates et maïs	Tomate, Maïs, Pomme de terre	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Thon mayo (plat)	Thon au naturel, Mayonnaise, Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit	Moutarde, Oeufs, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 10/07/2026**





Plats	Ingrédients	Allergènes
Brandade de colin MSC à la purée de carottes	Colin d'Alaska, Ail, Persil, Chapelure, Sel fin, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Purée PDT flocon, Carotte, Oignon, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Poissons
Salade iceberg	Salade iceberg	
Tiramisu de Pâques	Génoise, Appareil UHT pour pâtisserie, Sucre semoule, Eau plate, Arôme, Cacao	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette persillée	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Persil	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio nature (régional)	Yaourt nature	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 13/07/2026 au 17/07/2026**

Menu




api

Lundi



Carottes râpées Bio  - Vinaigrette  
**Émincé de cuisse de poulet**   - Sauce au thym  
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym  
 Petits pois CE2  
**Mimolette Bio**   
 Compote pomme

Mardi


Mercredi

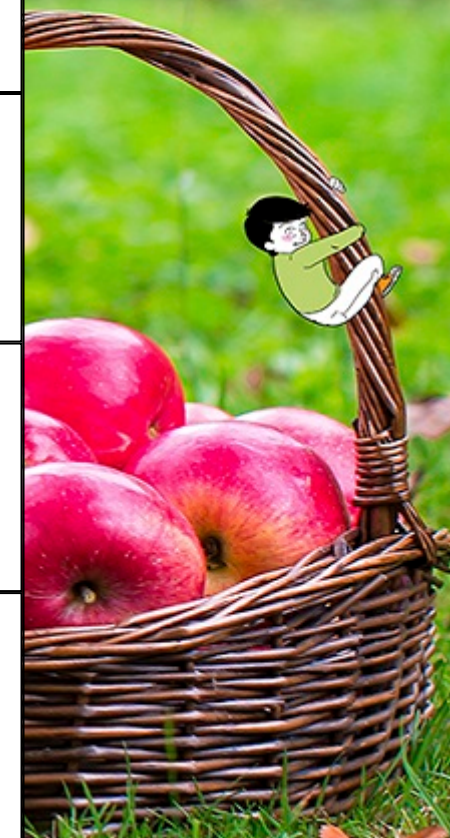
Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**   
 Poisson blanc meunière MSC  - , citron  
 Courgettes à la Béchamel  
 Cantal AOP   
 Crème dessert au praliné

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette au cranberries  
 Effiloché de porc - Sauce façon poutine  
 /Égrainé végétal de **pois Bio**  - Sauce façon poutine  
 Frites  
 Cheddar râpé  
 Gâteau du chef au sirop d'érable 

Vendredi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Gratin de **fusilli Bio** aux légumes d'été   
 Suisse sucré  
 Fruit de saison



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 13/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées Bio	Carotte	
Compote pomme	Purée de fruits	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 15/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Courgettes à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Courgette, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Crème dessert au praliné	Crème dessert	Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
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 16/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cheddar râpé	Cheddar	Lait
Effiloché de porc	Sauté de porc	
Frites	Frites	
Gâteau du chef au sirop d'érable	Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonat, Huile, Farine de blé, Sirop d'érable, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce façon poutine	Oignon, Miel, Paprika, Vinaigre de vin, Sel fin, Poivre gris, Farine de blé, Beurre doux, Ketchup, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Vinaigrette au cranberries	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Cranberries	Moutarde, Sulfites
Égrainé végétal de pois Bio	Haché végétal, Huile, Eau	

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

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de fusilli Bio aux légumes d'été	Sucre semoule, Muscade, Ail, Huile, Carotte, Oignon, Tomate, Fromage, Brunoise de légumes , Fusilli, Farine de blé, Sel fin, Eau	Gluten, Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 20/07/2026 au 24/07/2026**

Menu



Lundi

Melon jaune  
 Sauté de dinde FR - Sauce chorizo  
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce crème  
**Blé pilaf**   
 Coulommiers  
 Flan au chocolat

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Bolognaise de **lentilles Bio**   
**Macaronis Bio**   
**Yaourt Aromatisé**   
 Fruit de saison

Mercredi

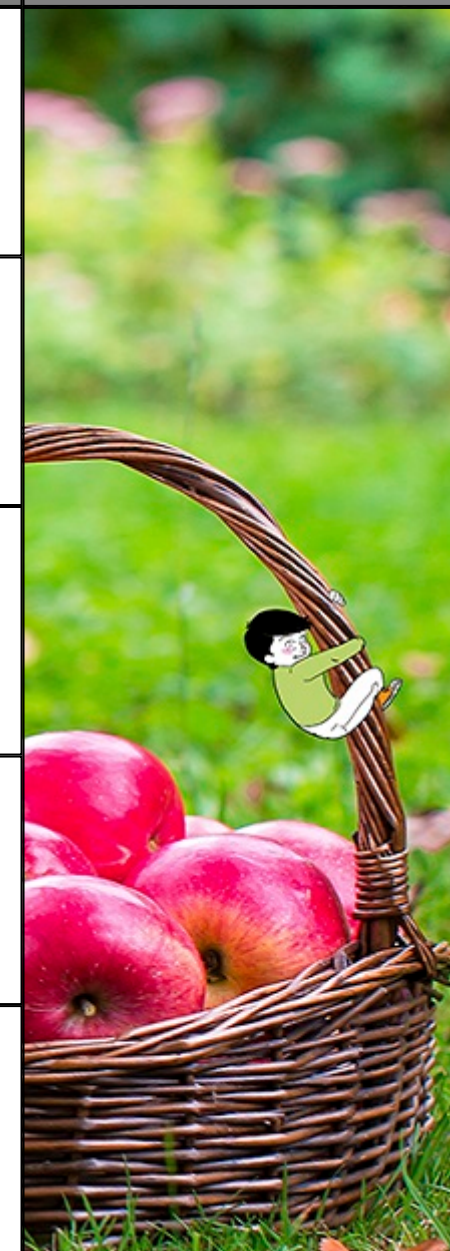
Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette  
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce aux olives  
 /Galette végétale - Sauce aux olives  
**Semoule Bio**   
**Gouda Bio**   
 Liégeois vanille

Jeudi

Salade de **coquillettes bio**, tomates et cornichons - Vinaigrette  
 Cordon bleu de dinde FR   
 /Pané fromager  
 Ratatouille  
**Vache qui rit Bio**   
 Fruit de saison

Vendredi

Tomates régionales - Vinaigrette façon Caesar (concentré)  
 Filet de limande MSC - Sauce Paprika  
**Riz Bio** Pilaf   
 Tomme blanche  
 Gâteau du chef aux fruits rouges



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 20/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Melon jaune	Melon canari	
Sauce chorizo	Farine de blé, Huile, Chorizo, Estragon, Eau, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait
Sauce crème	Crème fraîche, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Lait
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 21/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Fruit de saison	Pomme	
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt Aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 22/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre	Concombre	
Galette végétale	Galette végétale	Gluten
Gouda Bio	Gouda	Lait
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
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, Olives noires, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Fromage blanc, Ciboulette	Lait, Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 23/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Salade de coquillettes bio, tomates et cornichons	Maïs, Coquillettes, Sel fin, Tomate, Échalote	Gluten
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 24/07/2026**



Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Gâteau du chef aux fruits rouges	Salade de fruits, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce Paprika	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Tomates régionales	Tomate	
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette façon Caesar (concentré)	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Ail, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 27/07/2026 au 31/07/2026**


Menu

api




Lundi

Carottes râpées **bio local**   - Vinaigrette à l'ail  
 Gratin de gnocchis de pommes de terre et duo de courgettes  
 Yaourt nature  
 Melon (1 pour 6)

Mardi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette balsamique  
 Filet de Poisson pané MSC   
 Epinards à la vache qui rit  
 Saint Paulin  
 Fruit de saison




Mercredi

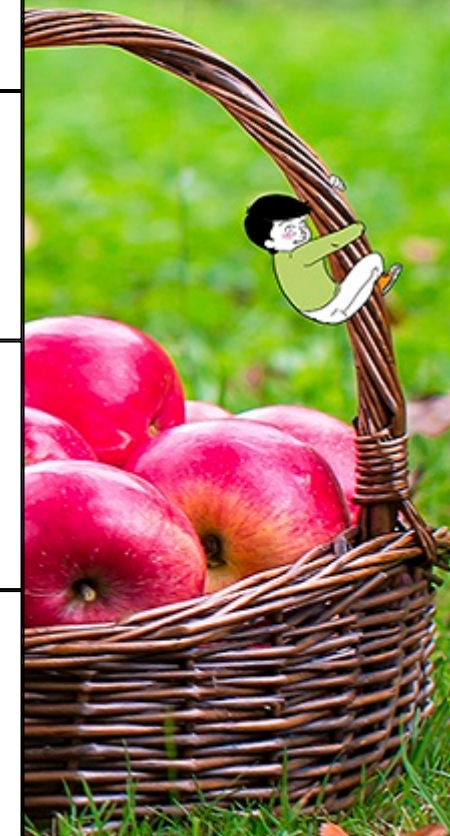
Pastèque  
 Rôti de dinde  - Sauce mayonnaise  
 /Thon mayo (plat)  
 Salade de **riz Bio**, tomate et maïs  - Vinaigrette  
 Tomme noire IGP   
 Yaourt à boire aromatisé

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette   
 Lasagnes au boeuf   
 /Lasagnes de légumes  
**Mimolette Bio**   
**Crème dessert vanille bio régional**  

Vendredi

Toast - Caviar d'aubergine  
 Saucisse de porc \*   
 /Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)  
 Purée de pommes de terre  
 Verre de **lait Bio**   
 Cake du chef aux pêches 



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 27/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées bio local	Carotte	
Gratin de gnocchis de pommes de terre et duo de courgettes	Chèvre, Crème fraîche, Fromage, Ail, Origan/Marjolaine, Herbes de provence, Sel fin, Gnocchis, Courgette	Gluten, Lait
Melon (1 pour 6)	Melon	
Vinaigrette à l'ail	Ail, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature	Yaourt nature	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 28/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Epinards à la vache qui rit	Crème de fromage, Huile, Sel fin, Eau, Muscade, Lait en poudre, Farine de blé, Epinard	Gluten, Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Salade de perles, tomates et maïs	Perles, Maïs, Sel fin, Tomate	Gluten
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 29/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Pastèque	Pastèque	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Salade de riz Bio, tomate et maïs	Tomate, Maïs, Riz long	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Thon mayo (plat)	Thon au naturel, Mayonnaise, Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit	Moutarde, Oeufs, Poissons
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt à boire aromatisé	Fromage blanc, Pêche	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 30/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert vanille bio régional	Crème dessert	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Lasagnes au boeuf	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Boeuf Haché, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade, Lasagnes à garnir	Gluten, Lait
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
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 31/07/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake du chef aux pêches	Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Sucre semoule, Huile, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Pêche	Gluten, Lait, Oeufs
Caviar d'aubergine	Eau, Poivre blanc, Curcuma, Cumin, Sel fin, Ail, Huile, Aubergine	
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten
Saucisse de porc *	Saucisse fumée	
Toast	Pain de mie	Gluten, Lait
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait