

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 03/08/2026 au 07/08/2026

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
Émincé de cuisse de poulet - Sauce Niçoise
 /Pavé de merlu MSC - Sauce Niçoise
Semoule Bio
Camembert Bio
 Fruit de saison

Mardi

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs - Vinaigrette basilic
 Paupiette au veau FR - Sauce au cumin
 /Galette végétale - Sauce au cumin
 Carottes Ce2 au thym
Vache qui rit Bio
 Beignet chocolat noisette

Mercredi

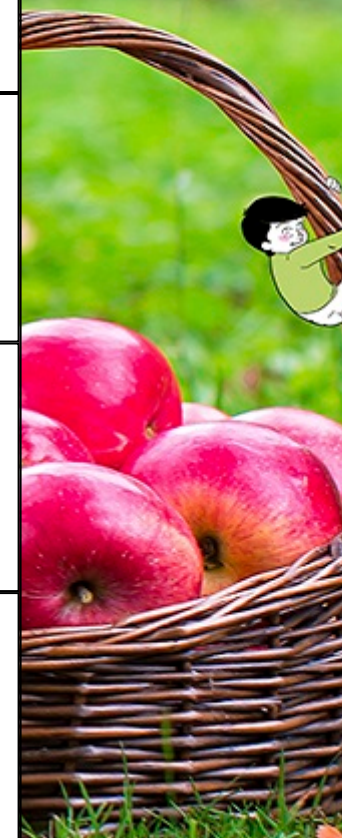
Salade iceberg - Vinaigrette
 Bolognaise de **lentilles Bio**
Penne Bio
Emmental Bio râpé
 Compote fraîche **pomme Bio** groseilles

Jeudi

Tomates régionales - Vinaigrette basilic
 Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad) - Sauce ketchup cuisinée
 /Nuggets végétarien de blé - Sauce ketchup cuisinée
 Potatoes
Gouda Bio
 Fruit de saison

Vendredi

Pizza au fromage du chef
 Morceaux de colin d'Alaska MSC au four
 Gratin de courgettes et pommes de terre
 Suisse sucré
 Melon (1 pour 6)



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

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 03/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Sauce Niçoise	Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Fond brun, Huile, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce Niçoise	Sel fin, Huile, Eau, Huile, Fumet de poisson, Farine de blé, Olives noires, Anchois , Oignon, Tomate	Gluten, Poissons
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
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet chocolat noisette	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Carottes Ce2 au thym	Carotte, Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Thym	
Galette végétale	Galette végétale	Gluten
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Salade de riz Bio et tomate et maïs	Tomate, Maïs, Riz long	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
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 05/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Organ/Marjolaine	Céleri
Compote fraîche pomme Bio groseilles	Pomme à compote, Concentré de fruit, Groseilles	Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad)	Nuggets à la volaille	Gluten
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Potatoes	Potatoes	
Sauce ketchup cuisinée	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Vinaigre blanc, Mélanges d'épices, Huile	Gluten, Sulfites
Tomates régionales	Tomate	
Vinaigrette basilic	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Basilic	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gratin de courgettes et pommes de terre	Courgette, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Melon (1 pour 6)	Melon	
Morceaux de colin d'Alaska MSC au four	Tomate, Herbes de provence, Huile, Colin d'Alaska, Sel fin, Poivre blanc	Poissons
Pizza au fromage du chef	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 10/08/2026 au 14/08/2026

Menu



Lundi

Pommes de terre - , poivrons - Vinaigrette
 Boulettes au porc 🇫🇷 - Sauce au cerfeuil
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce au cerfeuil
 Carottes Ce2 au romarin 🍷
Tomme grise 🍷
 Fruit de saison

Mardi

Pastèque
Émincé de cuisse de poulet 🇫🇷🍷 - Sauce mayonnaise
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Salade de **coquillettes Bio**, tomate et maïs 🌿 - Vinaigrette
 Brie
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

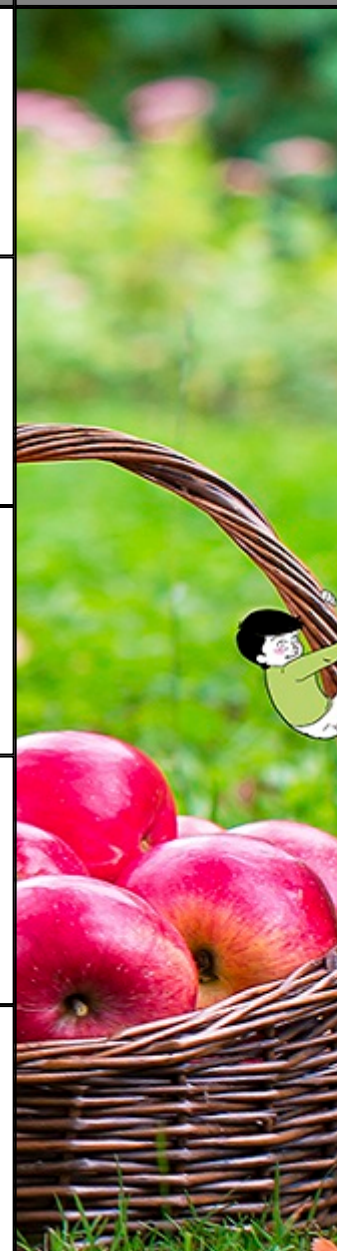
Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 🌿
 Poisson blanc meunière MSC 🍷
 Épinards à la Béchamel
 Saint Nectaire AOP 🍷
 Compote fraîche **pomme Bio** nectarine 🌿🍷

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette 🍷
 Tortillas - **Émincé de cuisse de poulet** 🇫🇷🍷 - , maïs - , tomates - Sauce au fromage blanc, persil, citron et échalote
 /Tortillas - Garniture thon - , tomates - Sauce au fromage blanc, persil, citron et échalote - , maïs
 Chips
Edam Bio 🌿
 Cake du chef à la framboise 🍷

Vendredi

Melon jaune
 Gratin de **fusilli Bio** aux légumes d'été 🌿
 Yaourt sucré
 Madeleine



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 10/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, poivrons	Poivron	
Boulettes au porc	Boulette au porc	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Carottes Ce2 au romarin	Carotte, Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Romarin	
Fruit de saison	Pomme	
Pommes de terre	Pomme de terre	
Sauce au cerfeuil	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Cerfeuil	Gluten, Lait
Sauce au cerfeuil	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Lait en poudre, Eau, Cerfeuil	Gluten, Lait
Tomme grise	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 11/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pastèque	Pastèque	
Salade de coquillettes Bio, tomate et maïs	Échalote, Maïs, Sel fin, Coquillettes, Tomate	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
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 12/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio nectarine	Nectarine, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron, Eau	Gluten, Sulfites
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 13/08/2026

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 17/08/2026 au 21/08/2026

Menu



Lundi

Pastèque
 Boulettes au boeuf (3/4/5) - Sauce provençale
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce provençale
Boulghour bio
 Pont l'Evêque AOP
 Flan au chocolat

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'estragon
 Bolognaise de **lentilles Bio**
Macaronis Bio
Yaourt sucré vrac (régional)
 Fruit de saison

Mercredi

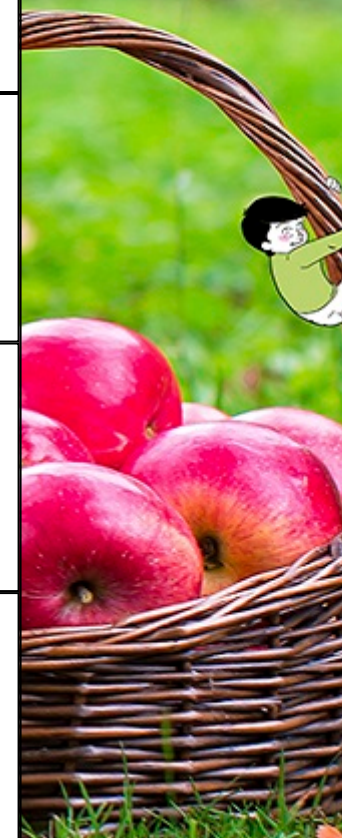
Concombre, maïs - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
 Emincé de porc - Sauce paprika
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Paprika
Semoule Bio
 Buchette lait mélange
 Fruit de saison

Jeudi

Salade de pépinette, tomates et maïs - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR
 /Pané fromager
 Ratatouille
Saint Môret Bio
 Fruit de saison

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette façon Caesar (concentré)
 Filet de limande MSC - Sauce au curry doux
Riz Bio Pilaf
 Fromage blanc nature
 Gâteau à la pistache



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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Boulghour bio	Sel fin, Boulghour, Huile	Gluten
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Pastèque	Pastèque	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
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

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 18/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
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
Vinaigrette à l'estragon	Estragon, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 19/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Concombre, maïs	Concombre	
Emincé de porc	Emincé de porc	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
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
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 20/08/2026

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	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de pépinette, tomates et maïs	Échalote, Maïs, Sel fin, Tomate, Pépinettes	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 21/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gâteau à la pistache	Farine de blé, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Pâte de pistache, Beurre doux	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce au curry doux	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
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 24/08/2026 au 28/08/2026

Menu



Lundi

Carottes râpées Bio - 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
 Petits pois CE2
 Saint Paulin
 Fruit de saison

Mercredi

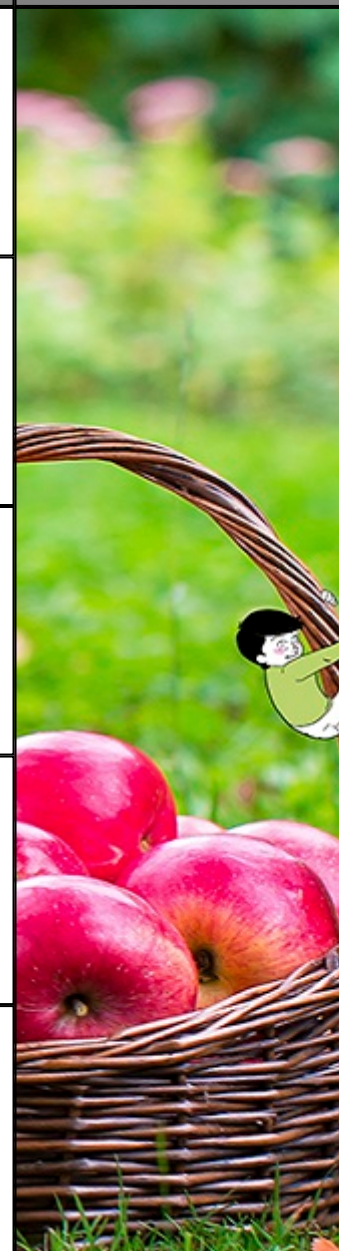
Pastèque
 Rôti de dinde - Sauce mayonnaise
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Salade de riz Bio, tomate et concombre - Vinaigrette
 Tomme noire IGP
 Yaourt à boire aromatisé

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Lasagnes au bœuf
 /Lasagnes de légumes
 Mimolette Bio
 Crème dessert à la vanille

Vendredi

Caviar d'aubergine - Toast
 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 24/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées Bio	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 25/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Saint Paulin	Saint Paulin	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 26/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pastèque	Pastèque	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Salade de riz Bio, tomate et concombre	Tomate, Maïs, Riz long	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
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 27/08/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait

