

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Menu



Lundi	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce crème /Morceaux de colin MSC au four Carottes CE2 à l'ail 🍷 Brie Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare Tofu Bio façon carbonara 🌱 Macaronis Bio 🌱 Emmental Bio râpé 🌱 Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Haricots verts Bio 🌱 - Vinaigrette à l'échalote Chipolata * - Sauce au jus /Saucisse végétale - Sauce au jus Purée de pommes de terre Saint Paulin Crème dessert au caramel</p>
Jeudi	<p>Mortadelle /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce au curry Riz de Camargue IGP pilaf 🌱 Saint Môret Bio 🌱 Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto Gratin de courgettes et pommes de terre régionales au boeuf 🍷 /Gratin de pommes de terre et courgette au fromage Suisse sucré Smoothie pâtissier à la pêche (yaourt régional) 🍷</p>



17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 10/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blanc de poulet forme aiguillette	Blanc de poulet	Gluten
Brie	Brie	Lait
Carottes CE2 à l'ail	Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Carotte, Ail	
Fruit de saison	Pomme	
Morceaux de colin MSC au four	Tomate, Herbes de provence, Huile, Colin d'Alaska, Sel fin, Poivre blanc	Poissons
Salade de perles, tomates et maïs	Perles, Maïs, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce crème	Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Crème fraîche, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 11/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre	Concombre	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Tofu Bio façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Tofu, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Soja

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 12/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chipolata *	Chipolata	
Crème dessert au caramel	Crème dessert	Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes, Colorant	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Colorant, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Saucisse végétale	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Soja
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 13/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Mortadelle	Mortadelle	Fruits à coques, Lait, Moutarde
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)"
Le 14/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gratin de courgettes et pommes de terre régionales au boeuf	Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Courgette, Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Pomme de terre, Egrené au boeuf, Sel fin, Colorant, Purée de légumes et pdt, Muscade	Gluten, Lait, Sulfites
Gratin de pommes de terre et courgette au fromage	Courgette, Pomme de terre, Farine de blé, Huile, Sel fin, Muscade, Fromage, Eau, Lait en poudre, Sel fin	Gluten, Lait
Smoothie pâtissier à la pêche (yaourt régional)	Pêche, Crème pâtissière	Lait, Oeufs
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au pesto	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce pesto	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites