

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette balsamique
 Gratin de **pommes de terre bio** au fromage à tartiflette 
 Suisse sucré
 Fruit de saison

Mardi

Salade de **pommes de terre**, maïs  - Vinaigrette
 Rôti de porc Label Rouge  - Sauce diable
 /Galette végétarienne
 Mélange de petits pois et carottes au romarin
 Petit moulé nature
 Beignet pomme

Mercredi

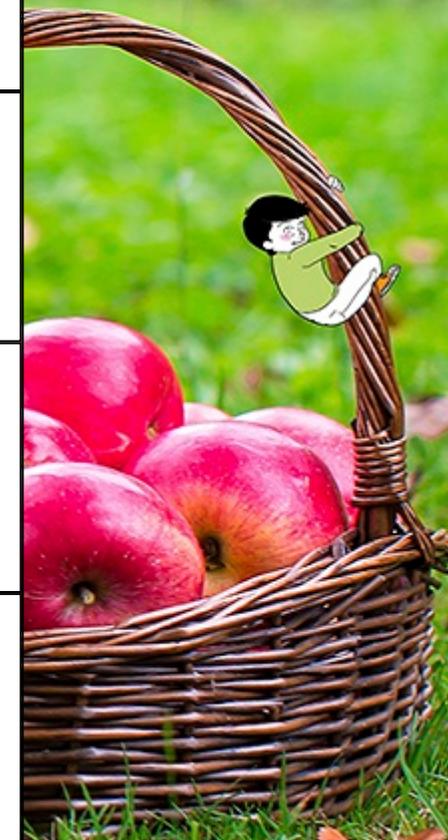
Potage à la tomate 
 Emincé de cuisse de poulet  - Sauce provençale
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale
Semoule Bio 
 Vache qui rit
Yaourt arôme (régional) 

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
 Lasagnes au boeuf
 /Lasagnes de légumes à **l'égrainé de pois Bio** 
Edam Bio 
 Mousse au chocolat au lait

Vendredi

Cake à l'emmental du chef 
 Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare
 Mélange de chou fleur et brocolis
 Tomme blanche
 Fruit de saison



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 04/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de pommes de terre bio au fromage à tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 05/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet pomme	Beignet	Gluten, Lait, Oeufs
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Mélange de petits pois et carottes au romarin	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Sauce diable	Colorant, Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Potage à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Sauce provençale	Ail, Tomate, Ratatouille, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce provençale	Ail, Tomate, Ratatouille, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vache qui rit	Crème de fromage	Lait
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 07/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Edam Bio	Edam	Lait
Lasagnes au boeuf	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Egrené au boeuf, Sel fin, Lasagnes à garnir, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade	Gluten, Lait
Lasagnes de légumes à l'égrainé de pois Bio	Lasagnes à garnir, Fromage, Tomate, Eau, Julienne de légumes , Sucre semoule, Ail, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc, Haché végétal, Oignon, Huile, Farine de blé, Huile	Céleri, Gluten, Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 08/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake à l'emmental du chef	Poivre blanc, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Persil, Huile, Tomate, Oeuf liquide entier, Fromage, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Mélange de chou fleur et brocolis	Chou fleur, Brocoli, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres , Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tomme blanche	Tomme	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

Menu

api

Lundi

Mardi

Potage de **carottes Bio** 
 Omelette au fromage
 Frites - Ketchup
Camembert Bio 
 Compote pomme bio coing  

Mercredi

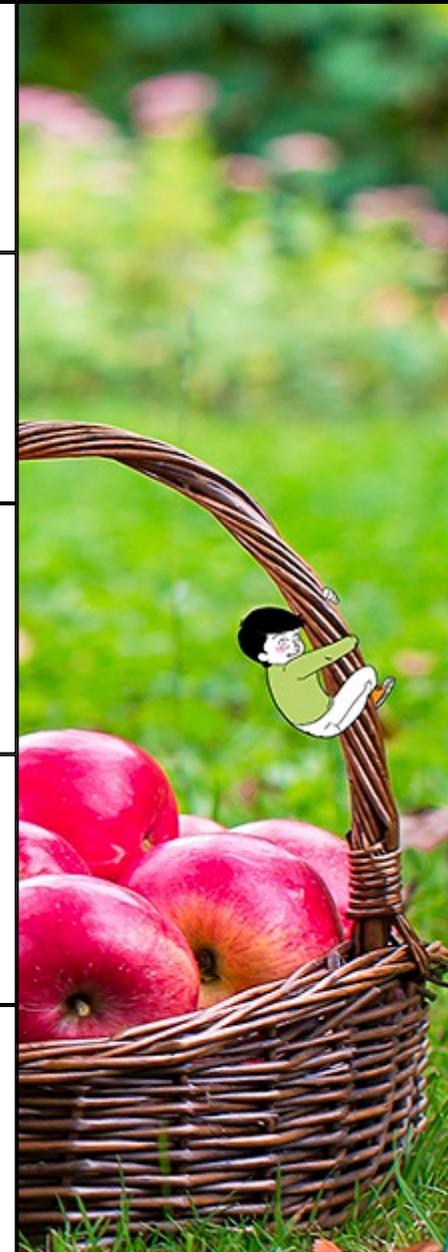
Chou blanc râpé - Vinaigrette au cumin
 Jambon blanc Label Rouge * 
 /Pané fromager
Coquillettes Bio 
 Saint Nectaire AOP 
 Crème dessert au caramel

Jeudi

Pâté de campagne Label Rouge * et cornichon  - , cornichons
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Filet de lieu noir  - Sauce aurore
Riz Bio créole 
Saint Môret Bio 
 Fruit de saison

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
 Fajitas - Garniture Fajitas (égrené de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)
 /Fajitas - CC Garniture Fajitas (égrainé de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) 
Emmental Bio râpé 
 Cake aux pépites de chocolat du chef 



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 12/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Compote pomme bio coing	Compote	
Frites	Frites	
Ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Omelette au fromage	Fromage, Omelette	Lait, Oeufs
Potage de carottes Bio	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Poivre blanc	Lait, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 13/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Crème dessert au caramel	Crème dessert	Lait
Jambon blanc Label Rouge *	Jambon blanc	Lait
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Vinaigrette au cumin	Sel fin, Cumin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 14/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Filet de lieu noir	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pâté de campagne Label Rouge * et cornichon	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio créole	Riz long, Sel fin	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce aurore	Tomate, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 15/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
CC Garniture Fajitas (égrainé de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)	Haché végétal, Sel fin, Poivre blanc, Tomate, Mélanges d'épices, Tomate, Poivron mélange, Oignon, Farine de blé, Huile, Maïs	Gluten, Sésame
Cake aux pépites de chocolat du chef	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Fromage blanc, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fajitas	Tortilla/Wrap	Gluten, Moutarde, Sulfites
Garniture Fajitas (égrainé de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)	Egrené au boeuf, Sel fin, Poivre gris, Tomate, Mélanges d'épices, Tomate, Poivron mélange, Oignon, Farine de blé, Huile, Maïs	Gluten, Sésame
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu



Lundi

Taboulé (**semoule Bio**)
 Poisson pané 100 % filet MSC - , citron
 Épinards à la Béchamel - Pommes de terre vapeur
Yaourt Bio nature (**régional**)
 Biscuit

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Bolognaise de légumes et **pois chiche Bio**
Coquillettes Bio
 Pont l'Evêque AOP
 Fruit de saison

Mercredi

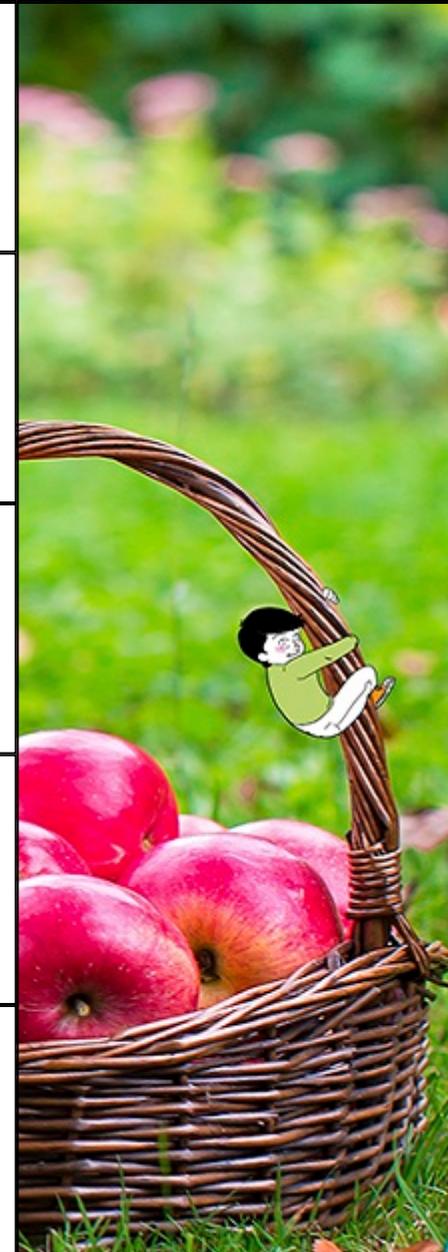
Demi avocat - Vinaigrette façon cocktail
 Sauté de porc * saveur en or - Sauce Blackwell
 /Cubes de saumon - Sauce Blackwell
Boulghour Bio
 Brie
 Éclair à la vanille

Jeudi

Tarte au fromage du chef
 Paupiette de veau FR - Sauce au cumin
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce au cumin
 Carottes CE2 - Flageolets
Gouda Bio
 Flan nappé caramel

Vendredi

Potage de potimarron
 Rôti de dinde - Sauce champignons
 /Omelette nature - Sauce champignons
Riz Bio Pilaf
 Tomme noire IGP
 Fruit de saison



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 18/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
Biscuit	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé , Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites
Yaourt Bio nature (régional)	Yaourt nature	Lait
Épinards à la Béchamel	Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 19/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Bolognaise de légumes et pois chiche Bio	Pois chiche, Ail, Carotte, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Tomate, Tomate, Navet, Céleri, Courgette	Céleri, Gluten, Lait
Coquillettes Bio	Sel fin, Coquillettes, Huile	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 20/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulghour	Gluten
Brie	Brie	Lait
Cubes de saumon	Saumon	Poissons
Demi avocat	Avocat	
Sauce Blackwell	Eau, Roux blanc, Curry, Sucre semoule, Bouillon de légumes, Oignon, Cornichon, Moutarde, Colorant, Paprika, Chou fleur, Estragon	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc * saveur en or	Sauté de porc	
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Éclair à la vanille	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 21/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites
Carottes CE2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Flageolets	Flageolet, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Paupiette de veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Tarte au fromage du chef	Fromage, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 22/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Colorant, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau, Colorant	Gluten, Sulfites
Tomme noire IGP	Tomme	Lait