

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Menu

api

Lundi

Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Saucisse de Toulouse Grillée (1/1/2)
 /Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)
 Purée de pommes de terre
 Buchette lait mélange
Yaourt arôme (régional)

Mardi

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
 Bolognaise de boeuf
 /Bolognaise de lentilles
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
 Fruit de saison

Mercredi

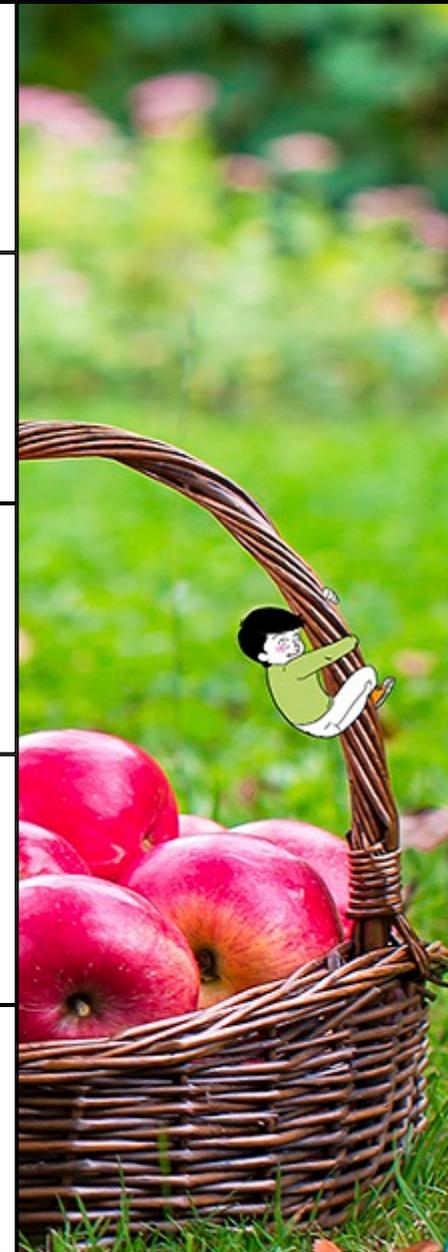
Velouté de potimarron aux 4 épices
 Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce aux petits légumes
Semoule Bio
 Fromage blanc sucré
 Fruit de saison

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Pizza tomate mozzarella et emmental
Mimolette bio
 Milkshake du chef au chocolat - Langue de chat

Vendredi

Salade de cervelas, cornichons et oignons - Vinaigrette
 /Surimi - Sauce mayonnaise
 Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad) - Sauce ketchup (plat)
 Potatoes
 Petit moulé nature
 Compote fraiche pomme Bio **poire**



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 14/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Lentilles Bio	Lentille verte	
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfités
Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Saucisse de Toulouse Grillée (1/1/2)	Saucisse de Toulouse	
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 15/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Bolognaise de lentilles	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfités
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfités

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 16/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Sauce aux petits légumes	Huile, Eau, Farine de blé, Brunoise de légumes, Sel fin, Poivre blanc, Crème fraîche, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Velouté de potimarron aux 4 épices	Courge potimarron, Ail, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Mélanges d'épices	Lait, Sulfités

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Langue de chat	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Milkshake du chef au chocolat	Cacao, Lait de vache, Crème fraîche, Fromage blanc, Crème anglaise	Lait, Oeufs
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Pizza tomate mozzarella et emmental	Fromage, Mozzarella, Tomate, Fond de pizza	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfités

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 18/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraiche pomme Bio poire	Poire, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfités
Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)	Nuggets au poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Potatoes	Potatoes	
Salade de cervelas, cornichons et oignons	Cervelas, Cornichon, Oignon	Moutarde, Sulfités
Sauce ketchup (plat)	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfités
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfités
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfités

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 21/10/2024 au 25/10/2024

Menu

api

Lundi

Taboulé (**semoule Bio**) ^{Bio}
 Haut de cuisse de poulet rôti FR ^{FR} - Sauce tex mex
 /Filet de colin d'Alaska MSC ^{MSC} - Sauce tex mex
 Haricots verts aux oignons
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Mardi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
 Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad) - Sauce mayonnaise
 Pommes de terre cubes rissolées
 Brie
 Crème dessert au chocolat

Mercredi

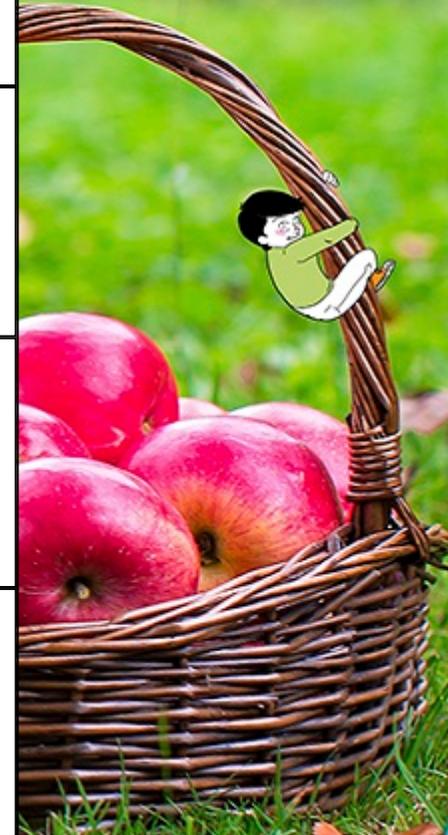
Endives - Vinaigrette au miel
 Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)
 /Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)
 Chou à choucroute - **Pommes de terre vapeur** ^{FR}
Vache qui rit Bio ^{Bio}
 Beignet pomme

Jeudi

Potage de potiron
 Boulettes à l'agneau - Sauce Milanaise
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce Milanaise
Coquillettes Bio ^{Bio}
 Tomme noire IGP ^{IGP}
 Fruit de saison

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette à l'ail
 Hachis parmentier de boeuf ^{FR}
 /Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate ^{Bio}
 Coulommiers
 Flan à la vanille



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 21/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts aux oignons	Haricot vert, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Haut de cuisse de poulet rôti FR	Haut de cuisse de poulet	
Sauce tex mex	Ail, Tomate, Haricot rouge, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Sésame
Sauce tex mex	Ail, Tomate, Haricot rouge, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten, Sésame
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 22/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Brie	Brie	Lait
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait, Soja
Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)	Nuggets au poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 23/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet pomme	Beignet	Gluten, Lait, Oeufs
Chou à choucroute	Choucroute, Bouillon de légumes, Sel fin, Oignon, Eau, Huile	
Endives	Endive	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)	Saucisse de Strasbourg	
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 24/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites
Boulettes à l'agneau	Boulette à l'agneau	Gluten, Soja
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Potage de potiron	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Carotte, Courge potiron, Eau	Lait, Sulfites
Sauce Milanaise	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Farine de blé, Huile, Eau, Colorant	Gluten, Sulfites
Tomme noire IGP	Tomme	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 25/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Colorant, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Parmentier de lentilles Bio à la tomate	Lentille verte, Purée PDT flocon, Eau, Sel fin, Oignon, Huile, Tomate, Tomate	Lait, Sulfites
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette à l'ail	Ail, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 28/10/2024 au 01/11/2024

Menu

api

Lundi

Haricots beurre - Vinaigrette
 Filet de lieu noir 🇫🇷 - Sauce crème
 Brunoise de légumes - Navets persillés
 Carré de Liqueil 🇫🇷
 Fruit de saison

Mardi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
 Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷
 /Galette végétarienne
Macaronis Bio 🇫🇷
Emmental Bio râpé 🇫🇷
 Flan nappé caramel

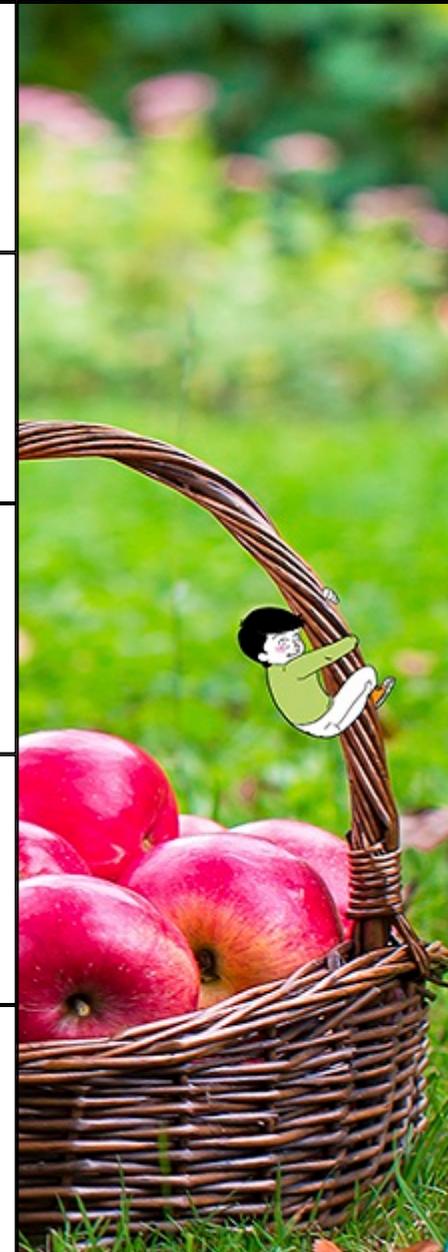
Mercredi

Salade iceberg - Vinaigrette au xérès
 Émincé végétal de pois Bio 🇫🇷 - Sauce champignons
Blé pilaf 🇫🇷
Gouda Bio 🇫🇷
 Fruit de saison

Jeudi

Velouté de butternut - Vache qui rit
Riz Bio Pilaf 🇫🇷
 Suisse fruité
 Cookie araignée 🇫🇷

Vendredi



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 28/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brunoise de légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Huile	Céleri
Carré de Ligueil	Fromage à pâte molle	Lait
Filet de lieu noir	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Haricots beurre	Haricot beurre	
Navets persillés	Navet, Persil, Huile, Sel fin	
Sauce crème	Sel fin, Fumet de poisson, Farine de blé, Huile, Crème fraîche, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 29/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 30/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau, Colorant	Gluten, Sulfites
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites
Émincé végétal de pois Bio	Haché végétal	

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 31/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cookie araignée	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Vache qui rit	Fromage	Lait
Velouté de butternut	Ail, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Courge butternut	Lait, Sulfites