





**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 25/11/2024 au 29/11/2024**



Menu

api




Lundi

**Carottes bio régionales** râpées   - Vinaigrette à l'orange  
 Chipolata \*  
 /Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)  
**Lentilles Bio** au jus   
 Cantal AOP   
 Yaourt sucré



Mardi

Salade verte - Vinaigrette au xérès  
 Pané fromager  
 Purée de pommes de terre  
 Coulommiers  
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille  


Mercredi

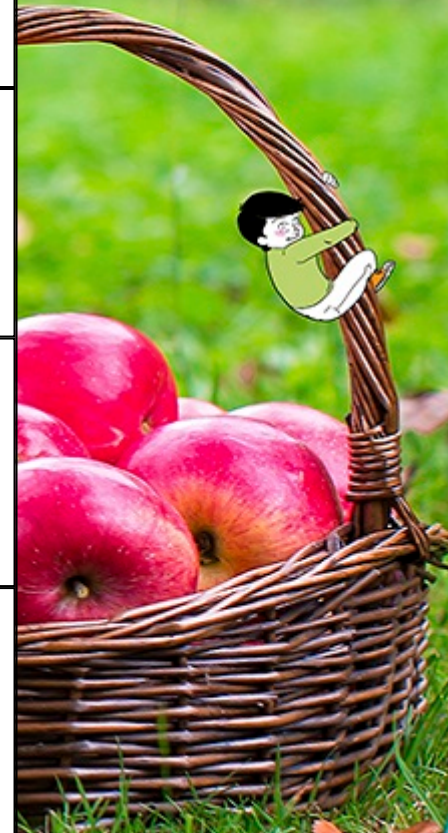
Velouté de potiron  
 Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale  
 /Filet de lieu noir  - Sauce méridionale  
**Blé pilaf**   
**Vache qui rit Bio**   
 Liégeois vanille

Jeudi

Rosette \* - , cornichons  
 /Surimi - Sauce mayonnaise  
 Normandin de veau - Sauce aux oignons  
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce aux oignons  
 Petits pois  
 Verre de **lait Bio**   
 Gâteau exotique coco ananas du chef 

Vendredi

Crêpe au fromage  
 Saumon façon carbonara  
**Tortis bio**   
 Suisse sucré  
 Fruit de saison



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 25/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Chipolata *	Chipolata	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 26/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio vanille	Pomme à compote, Concentré de fruit, Arôme	Sulfites
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 27/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Filet de lieu noir	Lieu noir	Poissons
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Sauce méridionale	Ail, Tomate, Brunoise de légumes, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce méridionale	Ail, Tomate, Brunoise de légumes, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Poissons
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Velouté de potiron	Ail, Courge potiron, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc	Lait, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 28/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Gâteau exotique coco ananas du chef	Noix de Coco, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Lait de coco, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc, Ananas	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Normandin de veau	Burger au veau	Gluten, Soja
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Rosette *	Rosette	Lait
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Colorant, Poivre blanc	Gluten, Sulfites
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Poivre blanc, Colorant	Gluten, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 29/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Saumon façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Saumon, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tortis bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 02/12/2024 au 06/12/2024**

Menu



Lundi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette  
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce façon blanquette  
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce façon blanquette  
 Carottes persillées - Riz Bio Pilaf 🇫🇷  
 Carré de Ligueil 🇫🇷  
 Fruit de saison

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon cocktail  
 Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - Sauce Dieppoise  
 Haricots verts Bio à l'ail 🇫🇷 - Boulghour Bio 🇫🇷  
 Yaourt sucré vrac (régional) 🇫🇷  
 Gaufre liégeoise

Mercredi

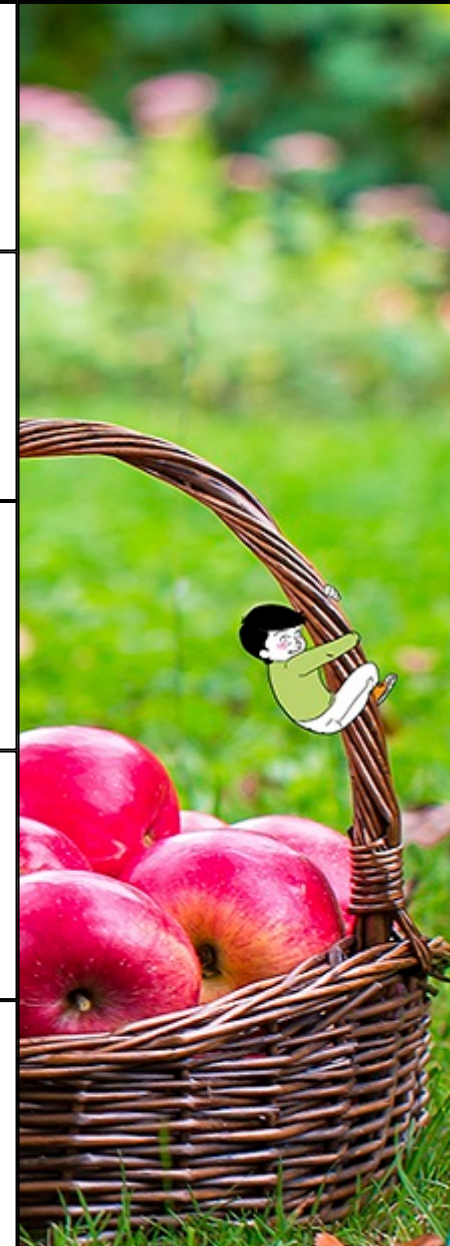
Brocolis - Vinaigrette à l'échalote  
 Pain burger - Steak haché de boeuf VBF 🇫🇷  
 /Pain burger - Pané fromager  
 Frites - Sauce ketchup (plat)  
 Suisse sucré  
 Brownies

Jeudi

Velouté de Butternut à la vache qui rit 🇫🇷  
 Jambon blanc Label Rouge \* 🇫🇷  
 /Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)  
 Coquillettes Bio 🇫🇷  
 Emmental Bio râpé 🇫🇷  
 Flan au chocolat

Vendredi

Endives - Vinaigrette au miel  
 Gratin de pâtes (Coudes), camembert et thym  
 Mimolette bio 🇫🇷  
 Compote fraîche pomme Bio vanille 🇫🇷 🇫🇷



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 02/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Carré de Ligueil	Fromage à pâte molle	Lait
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Oignon, Pomme de terre, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 03/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulghour	Gluten
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Sauce Dieppoise	Moule, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Sauce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup, Sauce anglaise, Concentré de fruit, Tabasco, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Oeufs, Poissons
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 04/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis	Sel fin, Brocoli	
Brownies	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Beurre doux, Sucre vanillé, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Frites	Frites	
Pain burger	Pain burger/bagel	Gluten, Lait, Sésame
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce ketchup (plat)	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 05/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Jambon blanc Label Rouge *	Jambon blanc	Lait
Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)	Nuggets au poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Velouté de Butternut à la vache qui rit	Ail, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Courge butternut	Lait, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio vanille	Pomme à compote, Concentré de fruit, Arôme	Sulfites
Endives	Endive	
Gratin de pâtes (Coudes), camembert et thym	Sel fin, Poivre blanc, Camembert, Fromage, Farine de blé, Huile, Gnocchis, Eau, Lait en poudre, Muscade, Sel fin, Thym	Gluten, Lait
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 09/12/2024 au 13/12/2024**

Menu

api

Lundi

Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise  
 Sauté de porc \* saveur en or 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 /Pavé de merlu MSC 🐟 - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 Purée de pommes de terre  
**Camembert Bio** 🇫🇷  
 Liégeois chocolat

Mardi

**Betteraves Bio** 🇫🇷 - Vinaigrette à la framboise  
 Emincé de boeuf 🇫🇷 - Sauce à la lombarde  
 /Omelette du Chef 🇫🇷 - Sauce à la lombarde  
**Tortis bio** 🇫🇷  
 Suisse fruité  
 Fruit de saison

Mercredi

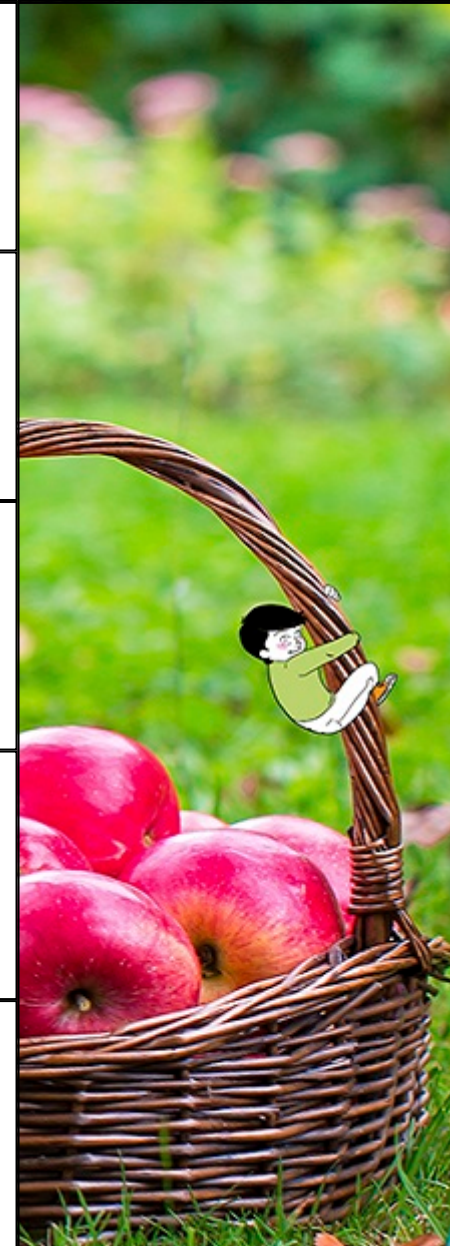
Salade iceberg - Vinaigrette  
 Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷  
 /Pané fromager  
 Mélange de petits pois et carottes au romarin  
**Tomme grise** 🇫🇷  
 Compote fraîche **pomme Bio** ananas 🇫🇷 🇫🇷

Jeudi

Rosette \* - , cornichons  
 Terrine de légumes  
 Nuggets végétarien de blé - Sauce au curry  
**Riz bio pilaf** 🇫🇷  
 Petit moulé ail et fines herbes  
**Fromage blanc** 🇫🇷 - , coulis de mangue

Vendredi

Quiche Lorraine \*  
 Tarte au fromage du chef 🇫🇷  
 Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce Nantua  
**POMMES DE TERRE RÉGIONALES PERSILLÉES** 🇫🇷 - Chou fleur HVE persillé 🇫🇷  
 Buchette lait mélange  
 Fruit de saison



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 09/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Mélange de carotte et chou râpé	Carotte, Chou blanc, Persil	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauté de porc * saveur en or	Sauté de porc	

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 10/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Emincé de boeuf	Emincé de Boeuf	
Fruit de saison	Pomme	
Omelette du Chef	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Sauce à la lombarde	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Crème fraîche, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Riz d'or, Huile, Eau, Tomate	Gluten, Lait
Sauce à la lombarde	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Crème fraîche, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Riz d'or, Huile, Eau, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Tortis bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio ananas	Ananas, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Mélange de petits pois et carottes au romarin	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs



Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade iceberg	Salade iceberg	
Tomme grise	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, coulis de mangue	Coulis	
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Oeufs, Soja
Petit moulé ail et fines herbes	Spécialité fromagère	Lait
Riz bio pilaf	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Riz de Camargue	
Rosette *	Rosette	Lait
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
Terrine de légumes	Terrine aux légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 13/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Chou fleur HVE persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
POMMES DE TERRE RÉGIONALES PERSILLÉES	Pomme de terre, Persil, Sel fin	
Quiche Lorraine *	Fromage, Lardons fumés, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce Nantua	Tomate, Fumet de poisson, Bisque de homard, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Crustacés, Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
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)\***  
**Du 16/12/2024 au 20/12/2024**

Menu

api

Lundi

**Haricots verts Bio**  - Vinaigrette à l'échalote  
 Boulettes au boeuf (3/4/5)  - Sauce Arrabiata  
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce arrabiata  
**Penne Bio**   
**Emmental Bio**   
 Fruit de saison



Mardi

**Carottes bio régionales** râpées   - Vinaigrette  
 Chili sin carne au **riz de Camargue IGP**   
 Saint Nectaire AOP   
 Flan à la vanille


Mercredi

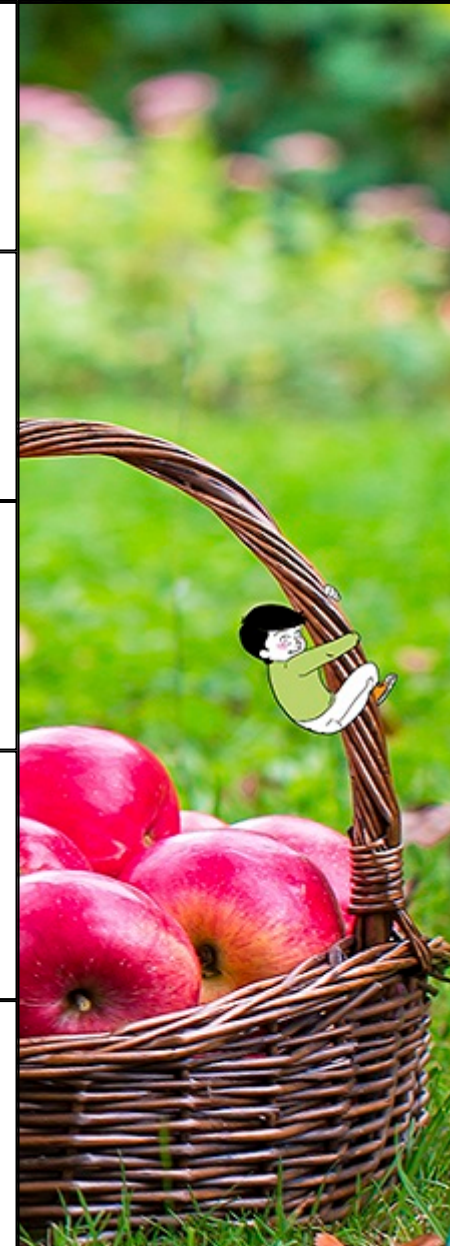
Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Rôti de porc Label Rouge  - Sauce chasseur  
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce chasseur  
**Semoule Bio**   
 Tomme noire IGP   
 Fruit de saison

Jeudi

Rillettes de poisson et saumon du chef au **fromage frais bio** - Toast  
 Emincé de dinde FR  - Sauce miel et marrons  
 /Pavé de merlu MSC  - Sauce miel et marrons (poisson)  
 Pommes de terre noisette  
 Bûche de Noël  
 Chocolat de Noël

Vendredi

Macédoine de légumes - Vinaigrette  
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare  
**Haricots verts Bio** persillés   
 Brie  
**Yaourt** arôme (régional) 



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 16/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Sauce Arrabiata	Ail, Tomate, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de volaille, Lait en poudre, Basilic, Sel fin	Gluten, Lait
Sauce arrabiata	Ail, Farine de blé, Eau, Tomate, Huile, Bouillon de légumes, Basilic, Lait en poudre, Sel fin	Gluten, Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Chili sin carne au riz de Camargue IGP	Ail, Carotte, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Riz long	Gluten, Sésame
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 18/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce chasseur	Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Estragon, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Sauce chasseur	Échalote, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme noire IGP	Tomme	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 19/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bûche de Noël	Beurre doux, Chocolat noir, Crème fraîche, Sucre semoule, Eau, Préparation mousse, Chocolat blanc, Génoise feuille	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Chocolat de Noël	Confiserie chocolat	Lait
Emincé de dinde FR	Emincé de dinde	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Rillettes de poisson et saumon du chef au fromage frais bio	Saumon, Colin d'Alaska, Fromage frais, Échalote, Sel fin, Poivre blanc, Ciboulette, Concentré de fruit	Lait, Poissons, Sulfites
Sauce miel et marrons	Crème fraîche, Farine de blé, Colorant, Bouillon de légumes, Miel, Marron et châtaigne, Oignon, Crème de marrons, Huile, Eau, Mélanges d'épices	Gluten, Lait, Sulfites
Sauce miel et marrons (poisson)	Fumet de poisson, Crème fraîche, Farine de blé, Huile, Colorant, Miel, Marron et châtaigne, Oignon, Crème de marrons, Eau, Mélanges d'épices	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Toast	Pain de mie	Gluten, Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 20/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Brie	Brie	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait