

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 06/01/2025 au 10/01/2025

Menu

api

Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote
 Boulettes au boeuf (3/4/5)  - Sauce tomate
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce tomate
Semoule Bio 
 Buchette lait mélange
 Crème dessert à la vanille

Mardi

Potage de **potiron (régional)** 
 Rôti de porc Label Rouge  - Sauce diable
 /Galette végétarienne - Sauce diable
 Pommes de terre cubes rissolées
 Yaourt sucré
 Compote fraîche **pomme Bio** ananas  

Mercredi

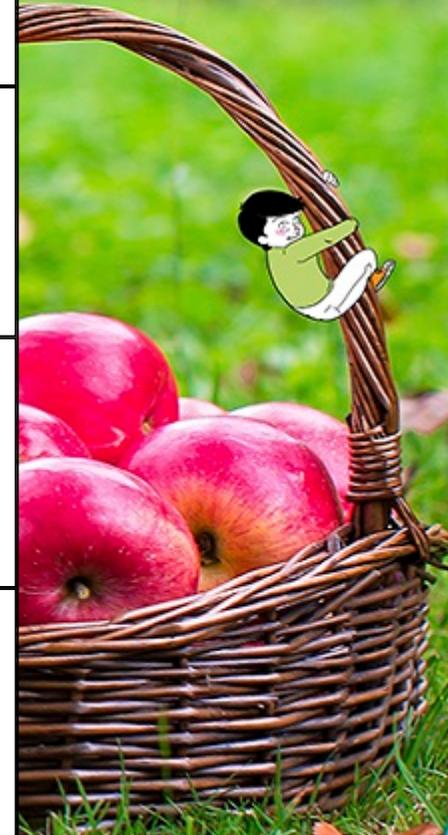
Betteraves Bio  - Vinaigrette au xérès
 Filet de lieu noir MSC  - Sauce à l'oseille
Riz Bio Pilaf 
 Suisse sucré
 Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées **bio local**   - Vinaigrette
 Oeufs durs - Sauce napolitaine
Coquillettes Bio 
Emmental Bio râpé 
 Galette des rois

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge * et cornichon  - , cornichons
 /Terrine de poisson
 Sauté de dinde FR  - Sauce champignons
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons
 Jardinière de légumes
 Saint Paulin
 Fruit de saison



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 06/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 07/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio ananas	Ananas, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Potage de potiron (régional)	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Eau, Carotte, Courge potiron	Lait, Sulfites
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce diable	Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce diable	Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 08/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 09/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées bio local	Carotte	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Galette des rois	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Oeufs durs	Oeuf dur	Oeufs
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 10/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Jardinière de légumes	Mélange de légumes, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Pâté de campagne Label Rouge * et cornichon	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Terrine de poisson	Terrine aux poissons	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

Menu

api

Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail
 CC Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette
Yaourt arôme (régional) 🇫🇷
 Gaufre pâtissière

Mardi

Salade de **pommes de terre**, maïs 🇫🇷 - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière MSC 🐟 - , citron
 Brocolis béchamel
 Petit moulé nature
 Fruit de saison

Mercredi

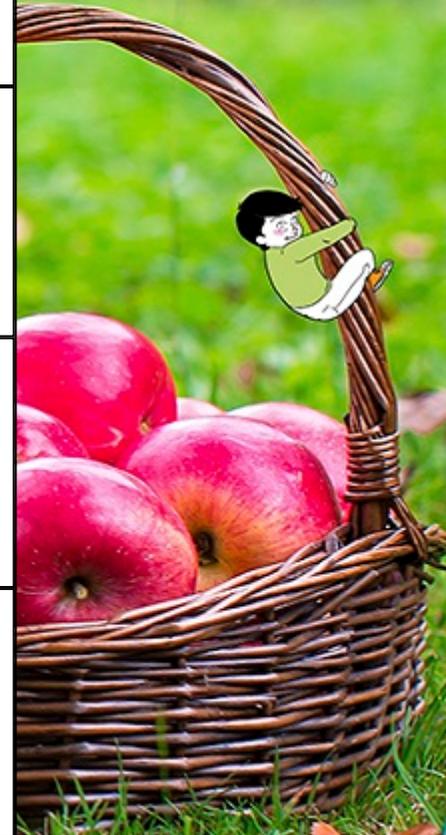
Potage de légumes verts
 Aiguillettes de poulet FR 🇫🇷 - Sauce curcuma
 /Pavé de merlu MSC 🐟 - Sauce curcuma
 Carottes CE2 🇫🇷 - Boulghour
Camembert Bio 🇫🇷
 Éclair au chocolat

Jeudi

Chou rouge râpé - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷
 /Pané fromager
Macaronis Bio 🇫🇷
 Brie
 Flan nappé caramel

Vendredi

Cake au **maroilles AOP** 🇫🇷
 Paupiette de veau FR 🇫🇷 - Sauce moutarde
 /Paupiette de poisson - Sauce moutarde
 Potatoes
 Suisse sucré
 Fruit de saison



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 13/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
CC Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette	Gnocchis, Courge potiron, Crème fraîche, Raclette, Ail, Origan/Marjolaine, Herbes de provence, Sel fin	Gluten, Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Gaufre pâtissière	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 14/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
Brocolis béchamel	Sel fin, Farine de blé, Brocoli, Lait en poudre, Eau, Huile, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Fruit de saison	Pomme	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 15/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet FR	Aiguillette de poulet	
Boulghour	Sel fin, Boulghour, Huile	Gluten
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes CE2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Potage de légumes verts	Oignon, Purée PDT flocon, Epinard, Eau, Poireau, Céleri	Céleri, Lait, Sulfites
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Fumet de poisson, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Poissons
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 16/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 17/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake au maroilles AOP	Oeuf liquide entier, Huile, Farine de blé, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Lait en poudre, Eau, Tomate, Poivre blanc, Persil, Maroilles, Fromage	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Paupiette de poisson	Paupiette au poisson	Poissons, Soja
Paupiette de veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Potatoes	Potatoes	
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Eau, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait