


17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 20/01/2025 au 24/01/2025



Menu

api

Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
 Tortellini ricotta épinards
 Tomme blanche
 Mousse au chocolat au lait



Mardi

Friand au fromage
 Steak haché de boeuf VBF  - Sauce aux oignons
 /Galette végétarienne - Sauce aux oignons
 Petits pois
Camembert Bio 
 Fruit de saison





Mercredi

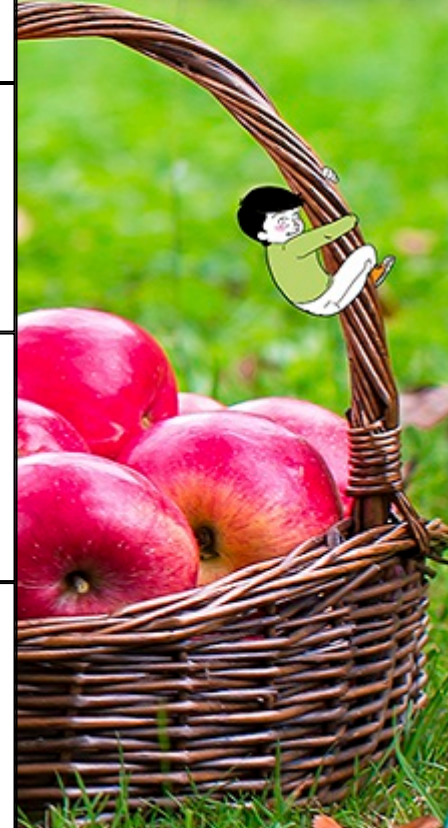
Endives - Vinaigrette au miel
 Sauté de porc * saveur en or  - Sauce paprika
 /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce Paprika
Blé pilaf 
Saint Môret Bio 
 Crème dessert au caramel

Jeudi

Saucisson à l'ail * - , cornichons
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce Dieppoise
Riz Bio Pilaf 
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Vendredi

Velouté de carottes aux 4 épices  - **emmental Bio** râpé  - , croûtons nature
 Emincé de filet de poulet - Sauce au cumin
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce au cumin
 Purée de pommes de terre et butternut
Mimolette bio 
 Tarte à la patate douce et caramel du chef 



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 20/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau	Gluten, Sulfités
Tomme blanche	Tomme	Lait
Tortellini ricotta épinards	Pâtes farcies, Ail, Bouillon de légumes, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Huile, Sel fin, Ciboulette	Gluten, Lait, Oeufs

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 21/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 22/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Crème dessert au caramel	Crème dessert	Lait
Endives	Endive	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce Paprika	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauté de porc * saveur en or	Sauté de porc	
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 23/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce Dieppoise	Moule, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisson à l'ail *	Saucisson à l'ail	
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 24/01/2025






Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Purée de pommes de terre et butternut	Carotte, Courge butternut, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Tarte à la patate douce et caramel du chef	Arôme, Beurre doux, Coulis, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Patate douce, Fond de tarte brisée, Crème fraîche	Gluten, Lait, Oeufs
Velouté de carottes aux 4 épices	Ail, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Mélanges d'épices, Carotte	Lait, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 27/01/2025 au 31/01/2025




Menu

api


Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Quenelle nature - Sauce aurore
Semoule Bio 
 Fromage fondu 
 Compote fraîche **pomme Bio** mangue  


Mardi

Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc
 Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette * (**pommes de terre bio**) 
 /Gratin de pommes de terre façon tartiflette 
Yaourt sucré vrac (régional) 
 Gaufre de Liège






Mercredi

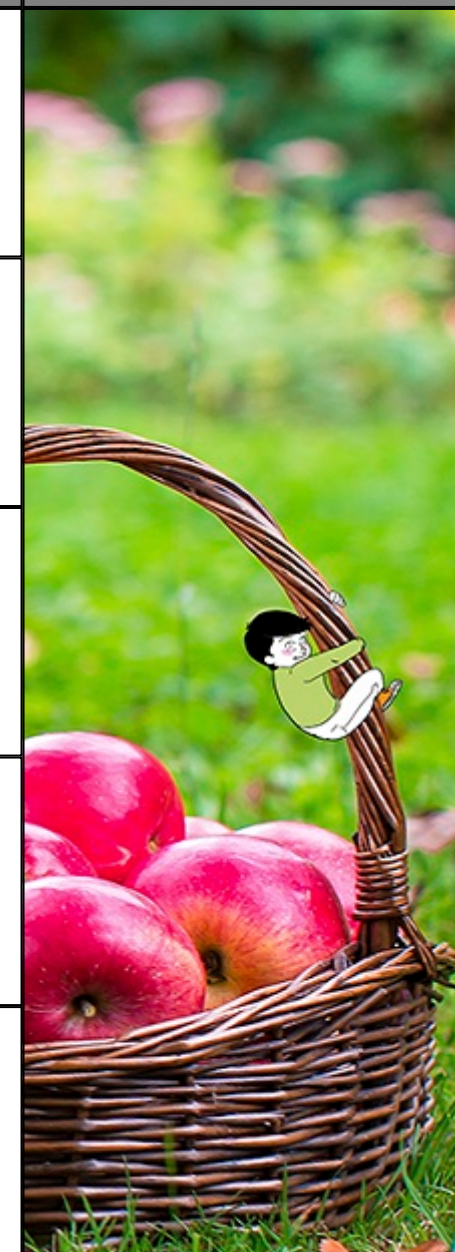
Brocolis - Vinaigrette
 Bolognaise de boeuf  
 /CC Bolognaise de **lentilles bio** 
Coquillettes Bio 
 Tomme noire IGP 
 Liégeois chocolat

Jeudi

Tarte au fromage du chef 
 Rôti de dinde  - Sauce aux olives
 /Filet de hoki MSC  - Sauce aux olives
 Flageolets
Gouda Bio 
 Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées **bio local**   - Vinaigrette à l'orange
 Poisson pané 100 % filet MSC  - **Citron bio** 
 Pommes de terre et chou-fleur CE2 Béchamel 
 Coulommiers
 Crêpe sucrée (10 dans 1 paquet)



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 27/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Compote fraîche pomme Bio mangue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Mangue	Sulfites
Fromage fondu	Crème de fromage	Lait
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce aurore	Tomate, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 28/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette * (pommes de terre bio)	Oignon, Pomme de terre, Lardons fumés, Poivre blanc, Sel fin, Fromage, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Muscade, Eau, Fromage à tartiflette	Gluten, Lait
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Vinaigrette au fromage blanc	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 29/01/2025

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
Brocolis	Sel fin, Brocoli	
CC Bolognaise de lentilles bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Coquillettes Bio	Sel fin, Coquillettes, Huile	Gluten
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 30/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de hoki MSC	Hoki	Poissons
Flageolets	Flageolet, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce aux olives	Ail, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Olives noires, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin, Poivre blanc	Céleri, Gluten
Sauce aux olives	Ail, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Sucre semoule, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Fumet de poisson, Olives noires	Gluten, Poissons
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 31/01/2025**


Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées bio local	Carotte	
Citron bio	Citron	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Crêpe sucrée (10 dans 1 paquet)	Crêpe	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre et chou-fleur CE2 Béchamel	Chou fleur, Pomme de terre, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 03/02/2025 au 07/02/2025

Menu

api




Lundi

Crêpe aux champignons
 Saucisse fumée
 /Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)
Lentilles Bio au jus 
 Suisse sucré
 Fruit de saison

Mardi

Haricots verts Bio  - Vinaigrette persillée
 Tortillas de **pommes de terre et emmental Bio** 
 Buchette lait mélange
Yaourt Aromatisé 



Mercredi

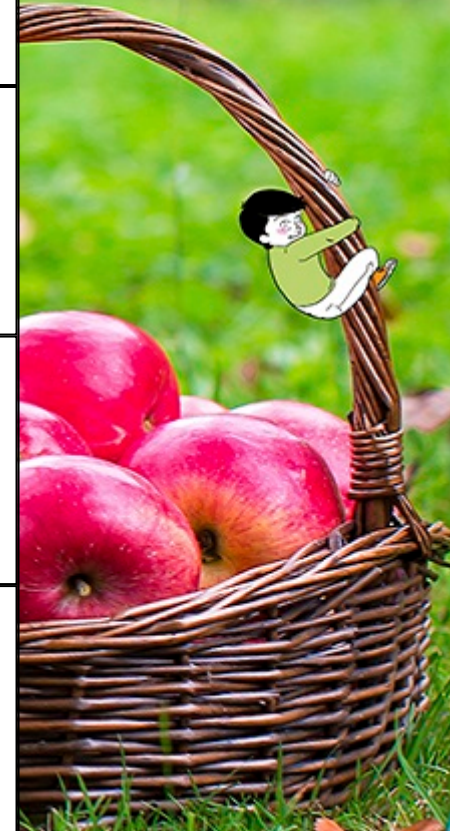
Mélange de carottes et panais râpés - Vinaigrette façon cocktail
 Boulettes au boeuf (3/4/5)  - Façon carbonade
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce au jus
 Mélange de petits pois et carottes
 Verre de **lait Bio** 
 Gâteau à la pomme cannelle du chef 

Jeudi

Potage de **Potimarron bio**  
 Filet de saumon MSC  - Sauce ciboulette
Tortis bio 
emmental Bio râpé 
 Compote pomme fraise

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Pain pita - Lamelles kebab - Sauce blanche
 /Pain pita - Nuggets végétarien de blé - Sauce blanche
 Frites
 Saint Paulin
 Milkshake **banane Bio** chocolat  



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 03/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe aux champignons	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Saucisse fumée	Saucisse fumée	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 04/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Tortillas de pommes de terre et emmental Bio	Sel fin, Emmental, Oignon, Oeuf liquide entier, Pomme de terre, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 05/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Façon carbonade	Oignon, Fond brun, Pain d'épices, Huile, Cassonade, Eau, Farine de blé, Sel fin	Gluten
Gâteau à la pomme cannelle du chef	Fromage blanc, Cannelle, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Pomme	Gluten, Lait, Oeufs
Mélange de carottes et panais râpés	Carotte, Panais	
Mélange de petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 06/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote pomme fraise	Compote bi-goût	
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Potage de Potimarron bio	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Sauce ciboulette	Crème fraîche, Ciboulette, Sel fin, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten, Lait
Tortis bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 07/02/2025





Plats	Ingrédients	Allergènes
Frites	Frites	
Lamelles kebab	Lamelle à la volaille kebab	
Milkshake banane Bio chocolat	Fromage blanc, Banane, Cacao, Lait de vache, Crème anglaise	Lait, Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Oeufs, Soja
Pain pita	Pain sandwich	Gluten, Lait, Sulfites
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce blanche	Fromage blanc, Mayonnaise, Concentré de fruit, Échalote, Ciboulette, Cumin, Ail	Lait, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 10/02/2025 au 14/02/2025



Menu

api



Lundi

Rosette * et cornichons - , cornichons
 /Terrine de légumes
 Sauté de dinde FR  - Sauce à l'indienne
 /Pavé de merlu MSC  - Sauce à l'indienne
Riz Bio  Pilaf 
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Mardi

Salade de blé arlequin - Vinaigrette
 Jambon braisé * - Sauce moutarde
 /Filet de hoki MSC  - Sauce moutarde
 Purée de pommes de terre et patate douce
Camembert Bio 
 Flan à la vanille

Mercredi

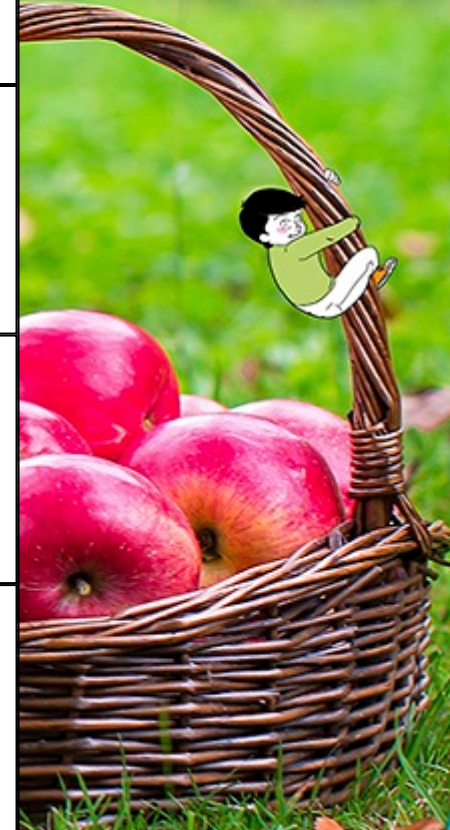
Salade verte - Vinaigrette au xérès
 Cheeseburger
 /Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)
 Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup (plat)
Mimolette bio 
 Cake au chocolat du chef 

Jeudi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Steak haché de boeuf VBF  - Sauce à la lombarde
 /Galette végétarienne - Sauce à la lombarde
Coquillettes Bio 
 Tomme blanche
 Mousse au chocolat au lait

Vendredi

Pizza au fromage
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
 Mélange de petits pois et carottes
 Petit moulu ail et fines herbes
 Fruit de saison



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 10/02/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Rosette * et cornichons	Rosette	Lait
Sauce à l'indienne	Ail, Tomate, Oignon, Curry, Farine de blé, Moutarde, Fond brun, Garam Masala, Huile, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à l'indienne	Ail, Tomate, Oignon, Curry, Farine de blé, Moutarde, Garam Masala, Huile, Tomate, Eau, Sel fin, Fumet de poisson	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Terrine de légumes	Terrine aux légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 11/02/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Filet de hoki MSC	Hoki	Poissons
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Jambon braisé *	Jambon à griller	
Purée de pommes de terre et patate douce	Patate douce, Poivre blanc, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Salade de blé arlequin	Tomate, Maïs, Poivron mélange, Sel fin, Grains de blé, Huile, Eau	Gluten
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
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 12/02/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake au chocolat du chef	Levure chimique/Bicarbonat, Huile, Cacao, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Cheeseburger	Burger	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Sésame, Soja
Mimolette bio	Mimolette	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
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	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce ketchup (plat)	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 13/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
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
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 14/02/2025




Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Fruit de saison	Pomme	
Mélange de petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Petit moulé ail et fines herbes	Spécialité fromagère	Lait
Pizza au fromage	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 17/02/2025 au 21/02/2025



Menu

api





Lundi

Potage de légumes
 Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad) 
Riz Bio Pilaf 
 Carré de Ligueil 
 Crème dessert au caramel



Mardi

Pizza au fromage
 Normandin de veau  - Sauce champignons
 /Pané fromager
 Haricots lingot du Nord Label Rouge 
 Suisse sucré
 Fruit de saison





Mercredi

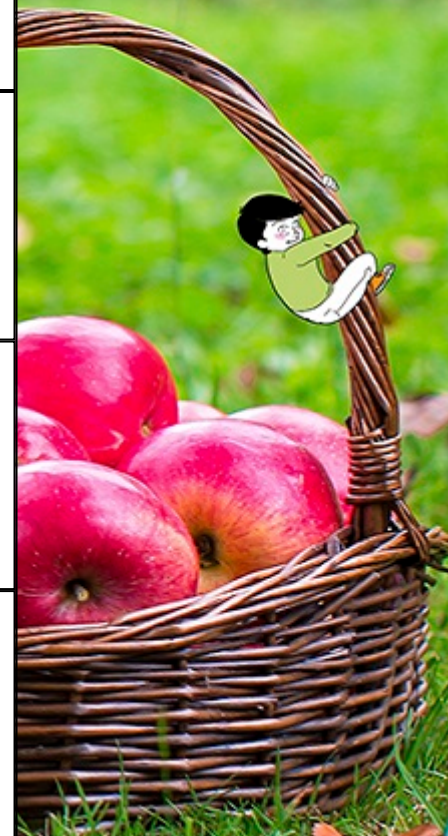
Taboulé (**semoule Bio**) 
 Boulettes au boeuf (3/4/5)  - Sauce au thym
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce au thym
Carottes régionales persillées 
Edam Bio 
 Fromage blanc aux fruits

Jeudi

Rosette * et cornichons - , cornichons
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Lasagnes au boeuf 
 /Lasagnes au thon
 Saint Nectaire AOP 
 Clémentine

Vendredi

Perles de Pates  - , maïs - Vinaigrette persillée
 Pavé de merlu MSC  - **Citron bio** 
 Chou fleur CE2 Béchamel 
 Crème anglaise
 Galette des rois



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 17/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carré de Ligueil	Fromage à pâte molle	Lait
Crème dessert au caramel	Crème dessert	Lait
Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad)	Nuggets à la volaille	Gluten
Potage de légumes	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 18/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Haricots lingot du Nord Label Rouge	Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Lingot du nord	
Normandin de veau	Burger au veau	Gluten, Soja
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pizza au fromage	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 19/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Carottes régionales persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Edam Bio	Edam	Lait
Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc	Lait
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé , Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 20/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clémentine	Clémentine	
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 au thon	Ail, Carotte, Tomate, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Lait en poudre, Sel fin, Eau, Huile, Farine de blé, Muscade, Oignon, Fromage, Thon au naturel, Bouillon de légumes, Fumet de poisson, Eau, Bouillon de légumes, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Poissons
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Rosette * et cornichons	Rosette	Lait
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 21/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, maïs	Maïs	
Chou fleur CE2 Béchamel	Chou fleur, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Citron bio	Citron	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Galette des rois	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Perles de Pates	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites