

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 24/02/2025 au 28/02/2025**

Menu

api

Lundi

Crêpe au fromage  
 Cordon bleu de dinde FR   
 /Pané fromager  
**Haricots verts Bio** persillés   
 Petit moulé ail et fines herbes  
 Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées **bio local**   - Vinaigrette aux fines herbes  
 Encornets de calamars - Sauce provençale  
**Semoule Bio**   
 Coulommiers  
 Liégeois vanille

Mercredi

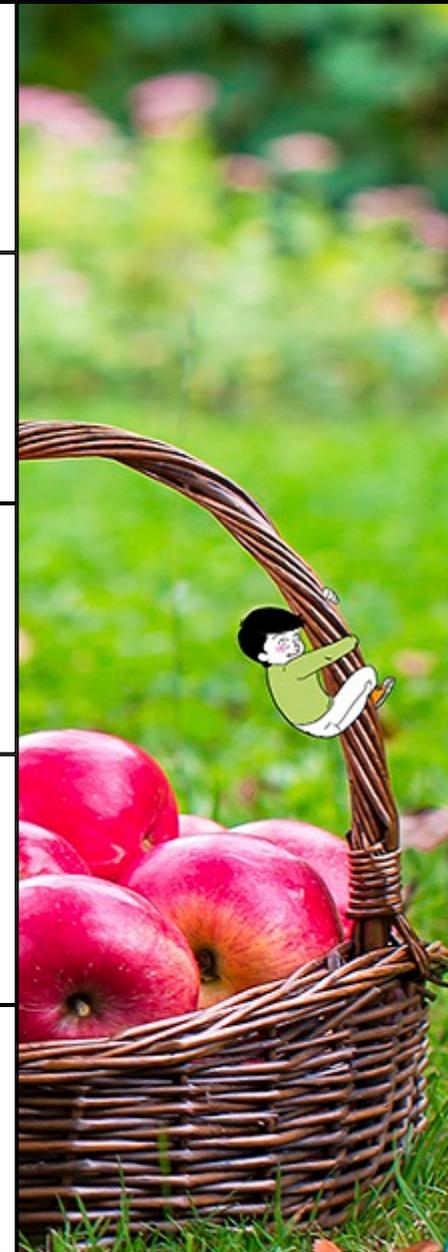
Salade verte - Vinaigrette  
 Hachis parmentier de boeuf   
 /Parmentier au fromage  
**Gouda Bio**   
**Yaourt** arôme (régional) 

Jeudi

Chou fleur  - Vinaigrette à l'échalote  
 Jambon grill\* label rouge   - Sauce aux oignons  
 /Nuggets végétarien de blé  
 Frites - Sauce mayonnaise  
 Suisse sucré  
 Gâteau à la vanille du chef 

Vendredi

Macédoine de légumes - Vinaigrette balsamique  
 Chili sin carne au **riz de Camargue IGP**   
**Tomme grise**   
 Fruit de saison



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 24/02/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Petit moulé ail et fines herbes	Spécialité fromagère	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 25/02/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées bio local	Carotte	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Encornets de calamars	Encornets/Calamars	Mollusques
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Sauce provençale	Ail, Tomate, 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
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 26/02/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gouda Bio	Gouda	Lait
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Parmentier au fromage	Brunoise de légumes , Fromage, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 27/02/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur	Chou fleur, Sel fin	
Frites	Frites	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gâteau à la vanille du chef	Farine de blé, Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon grill* label rouge	Jambon à griller	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
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 28/02/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili sin carne au riz de Camargue IGP	Ail, Carotte, Tomate, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Riz long	Gluten, Sésame
Fruit de saison	Pomme	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Tomme grise	Tomme	Lait
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

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

Menu

api

Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
 Sauté de porc \* saveur en or 🇫🇷 - Sauce Normande  
 /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce Normande  
 Purée de pommes de terre  
**Camembert Bio** 🇫🇷  
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Mélange de **betteraves Bio** et maïs - Vinaigrette  
 Boulettes au boeuf (3/4/5) 🇫🇷 - Sauce au cumin  
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce au cumin  
**Carottes** à l'étuvée 🥕  
 Yaourt sucré  
 Beignet chocolat noisette

Mercredi

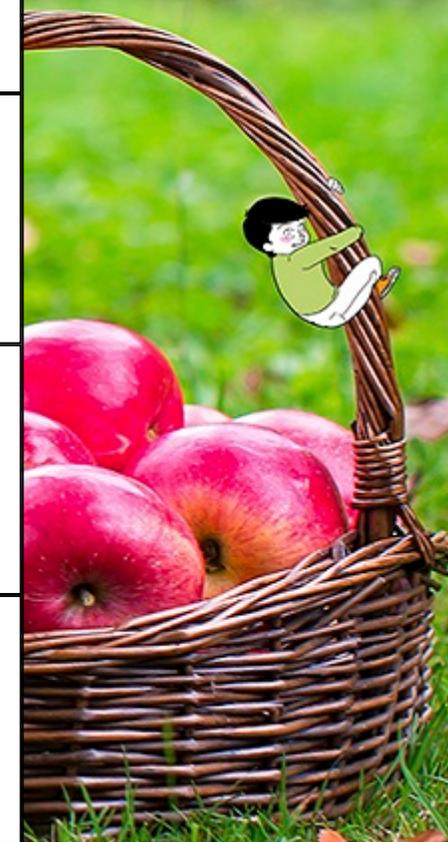
Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette  
**Émincé de cuisse de poulet** 🇫🇷 🐟 - Sauce tomate  
 /Nuggets végétarien de blé - Sauce tomate  
**Riz Bio** Pilaf 🇫🇷  
 Tomme blanche  
 Compote **pomme Bio** 🇫🇷

Jeudi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Bolognaise de **lentilles Bio** 🇫🇷  
**Macaronis bio** (accompagnement Bolo) 🇫🇷  
 Emmental  
 Fruit de saison

Vendredi

Pizza au fromage du chef  
 Pavé de merlu MSC 🐟 - Sauce citron  
 Gratin de **pommes de terre et Chou fleur** 🥕 🥦  
 Petit moulé nature  
 Fruit de saison



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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sauce Normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait
Sauce Normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Champignon de Paris, Échalote	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de porc * saveur en or	Sauté de porc	
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 04/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet chocolat noisette	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Carottes à l'étuvée	Sel fin, Huile, Oignon, Carotte, Eau	
Mélange de betteraves Bio et maïs	Betterave, Maïs	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 05/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote pomme Bio	Compote	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce tomate	Ail, Carotte, Oignon, Tomate, Farine de blé, Huile, Sucre semoule, Fond brun, Eau, Sel fin	Gluten
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Poissons
Tomme blanche	Tomme	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 06/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Emmental	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Macaronis bio (accompagnement Bolo)	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 07/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de pommes de terre et Chou fleur	Chou fleur, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Pizza au fromage du chef	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 10/03/2025 au 14/03/2025**

Menu

api

Lundi

Salade de **pommes de terre**, maïs 🌽 - Vinaigrette persillée  
**Émincé de cuisse de poulet** 🇫🇷 🍗 - Sauce champignons  
 /Omelette nature - Sauce champignons  
**Haricots verts Bio** persillés 🌿  
 Tomme blanche  
 Fruit de saison

Mardi

Crêpe au fromage  
 Égrainé végétal de **pois Bio** 🌿 - Sauce aux épices  
**Semoule Bio** 🌿  
 Buchette lait mélange  
 Crème dessert à la vanille

Mercredi

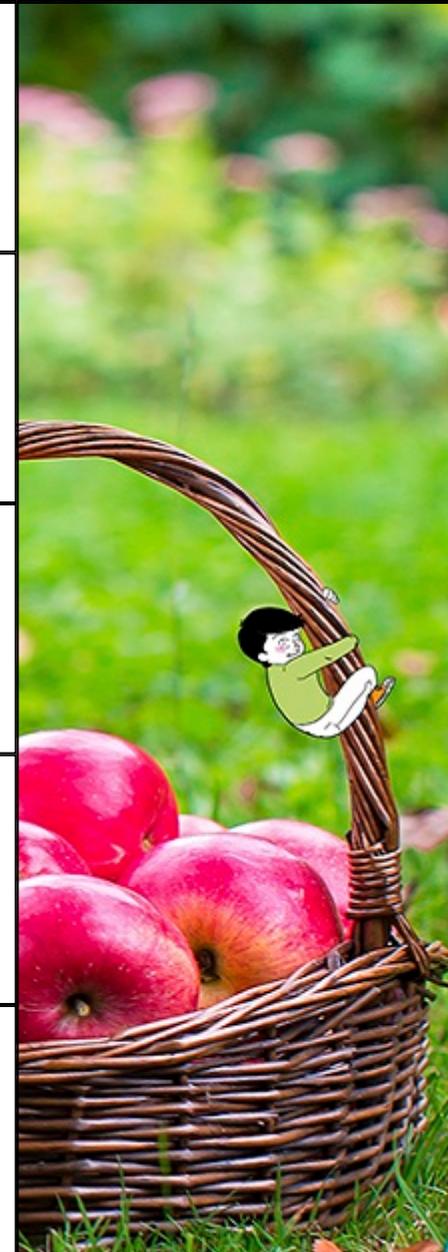
Velouté de chou fleur  
 Jambon blanc Label Rouge \* 🍖 - Sauce ketchup (plat)  
 /Pané fromager - Sauce ketchup (plat)  
**Coquillettes Bio** 🌿  
 Saint Paulin  
 Fruit de saison

Jeudi

Pâté de campagne Label Rouge \* et cornichon 🍷 - , cornichons  
 /Tartinade de thon - Sauce mayonnaise  
 Poisson pané 100 % filet MSC 🐟 - **Citron bio** 🌿  
 Gratin de brocolis et **pommes de terre (régionales)** béchamel 🍷  
**Vache qui rit Bio** 🌿  
 Compote pomme

Vendredi

Radis rose râpé - Sauce bulgare  
 Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio 🌿  
 /parmentier à l'égrainé végétal et **purée de betteraves Bio** 🌿  
 Suisse fruité  
 Gâteau du chef aux pralines roses 🍰



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 10/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
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, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 11/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce aux épices	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Égrainé végétal de pois Bio	Haché végétal, Huile, Eau	

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 12/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge *	Jambon blanc	Lait
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce ketchup (plat)	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfités
Velouté de chou fleur	Brocoli, Ail, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc	Lait, Sulfités

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 13/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Citron bio	Citron	
Compote pomme	Purée de fruits	
Gratin de brocolis et pommes de terre (régionales) béchamel	Brocoli, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pâté de campagne Label Rouge * et cornichon	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tartinade de thon	Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit, Thon au naturel, Fromage blanc	Lait, Poissons, Sulfites
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 14/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gâteau du chef aux pralines roses	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc, Praline et praliné	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio	Ail, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Tomate, Échalote, Oignon, Egrené au boeuf, Persil, Sel fin, Poivre blanc, Betterave	Gluten, Lait, Sulfites
Radis rose râpé	Radis	
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
parmentier à l'égréné végétal et purée de betteraves Bio	Ail, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Tomate, Échalote, Persil, Sel fin, Poivre blanc, Betterave, Eau, Haché végétal, Carotte, Huile	Gluten, Lait, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Du 17/03/2025 au 21/03/2025**

Menu

api

Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Bolognaise de **lentilles Bio**   
**Torsades Bio**   
**Emmental Bio** râpé   
 Flan nappé caramel

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
 Rôti de dinde - Sauce Bercy  
 /Poisson blanc meunière MSC - Sauce Bercy  
 Gratin de **pommes de terre et Chou fleur**   
 Petit moulé nature  
 Fruit de saison

Mercredi

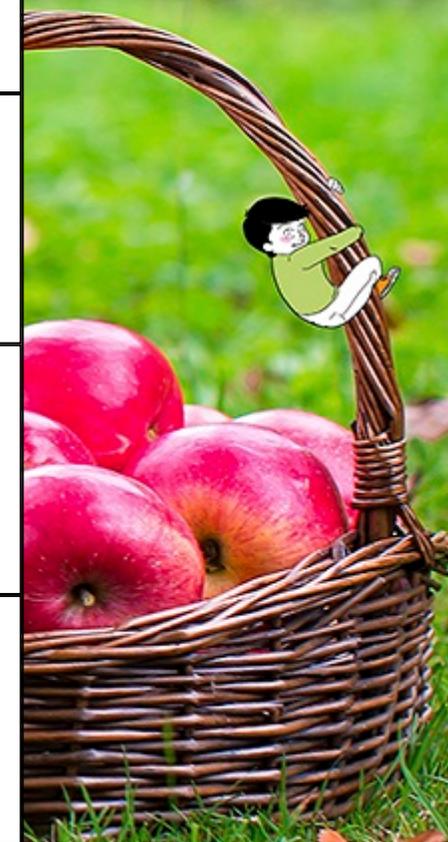
Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)   
 Boulettes au boeuf (3/4/5) - Sauce au thym  
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce au thym  
 Carottes CE2   
**Gouda Bio**   
 Donuts

Jeudi

Potage de légumes  
 Filet de lieu noir MSC - Sauce au curry  
**Riz Bio** Pilaf   
 Carré de Ligueil   
 Liégeois chocolat

Vendredi

Cake emmental et mimolette du chef   
 Jambon blanc \*  
 /Pané fromager  
 Petits pois  
**Yaourt sucré vrac (régional)**   
 Biscuit



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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Torsades Bio	Sel fin, Huile, Torti	Gluten

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 18/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de pommes de terre et Chou fleur	Chou fleur, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce Bercy	Échalote, Persil, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce Bercy	Échalote, Persil, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Poissons
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\***  
**Le 19/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Carottes CE2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gouda Bio	Gouda	Lait
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau	Gluten, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 20/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carré de Liqueil	Fromage à pâte molle	Lait
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Potage de légumes	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)\*  
Le 21/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Cake emmental et mimolette du chef	Oeuf liquide entier, Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage, Mimolette, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc *	Jambon blanc	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait