

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu

api

Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
 Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)
 /Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)
 Purée de pommes de terre
 Brie
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille  

Mardi

Mélange de **coquillettes Bio** et maïs  - Vinaigrette persillée
 Omelette du chef (MEA) 
 Blé pilaf - Ratatouille
 Tomme noire IGP 
Yaourt Aromatisé 

Mercredi

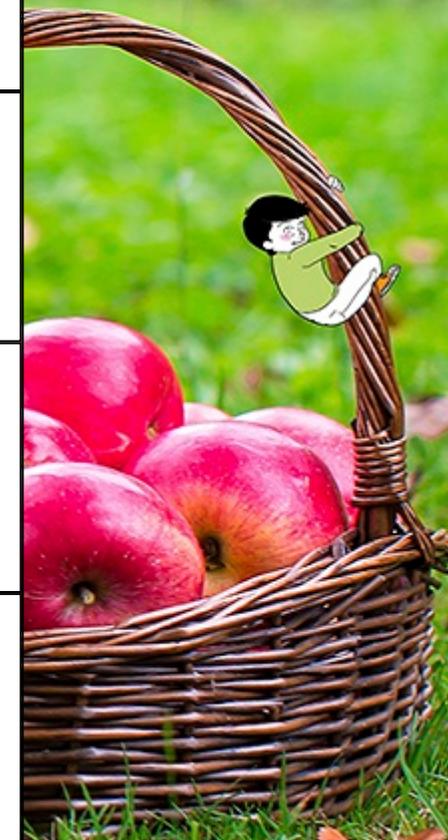
Pomelos - , sucre
 Emincé de dinde FR  - Sauce au curry
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry
 Mélange de **riz Bio** aux petits légumes 
Edam Bio 
 Flan à la vanille

Jeudi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange
 Boulettes de **boeuf Bio**   - Sauce façon bourguignon
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce façon bourguignon
 Frites
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Vendredi

Rosette * et cornichons - , cornichons
 /Surimi - Sauce mayonnaise
 Marée Fraiche - Sauce aurore
 Brocolis
 Verre de **lait Bio** 
 Tarte aux poires Bourdaloue



**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 24/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Compote fraîche pomme Bio vanille	Pomme à compote, Concentré de fruit, Arôme	Sulfites
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)	Saucisse de Strasbourg	Lait
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 25/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Mélange de coquillettes Bio et mais	Coquillettes, Échalote, Persil, Maïs, Sel fin	Gluten
Omelette du chef (MEA)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 26/03/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Edam Bio	Edam	Lait
Emincé de dinde FR	Emincé de dinde	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Mélange de riz Bio aux petits légumes	Brunoise de légumes, Sel fin, Riz long, Huile	Céleri
Pomelos	Pomelos	
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Sulfites
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 27/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes de bœuf Bio	Boulette au boeuf	Soja
Boulettes végé (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Carottes Bio râpées	Carotte	
Frites	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de légumes, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
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 28/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Brocolis	Sel fin, Oignon, Huile, Brocoli, Eau	
Marée Fraiche	Colin d'Alaska, Oignon, Laurier, Persil, Thym, Sel fin, Piment fort, Ail, Tomate, Herbes de provence, Curcuma, Tomate, Farine de blé, Huile	Gluten, Poissons
Rosette * et cornichons	Rosette	Lait
Sauce aurore	Tomate, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Tarte aux poires Bourdaloue	Fond de tarte brisée, Poire, Sucre semoule, Beurre doux, Amande, Oeuf liquide entier, Eau, Crème pâtissière, Eau, Lait en poudre	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu



Lundi

Chou fleur 🌱 - Vinaigrette façon cocktail
 Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad) 🇫🇷 - Ketchup
 /Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad) - Ketchup
 Pommes de terre cubes rissolées
Emmental Bio 🌱
 Fruit de saison

Mardi

Perles de Pates Bio 🌱 - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Pavé de merlu MSC 🐟 - Sauce aux agrumes
Riz Bio Pilaf 🌱
 Suisse sucré
 Gaufre liégeoise

Mercredi

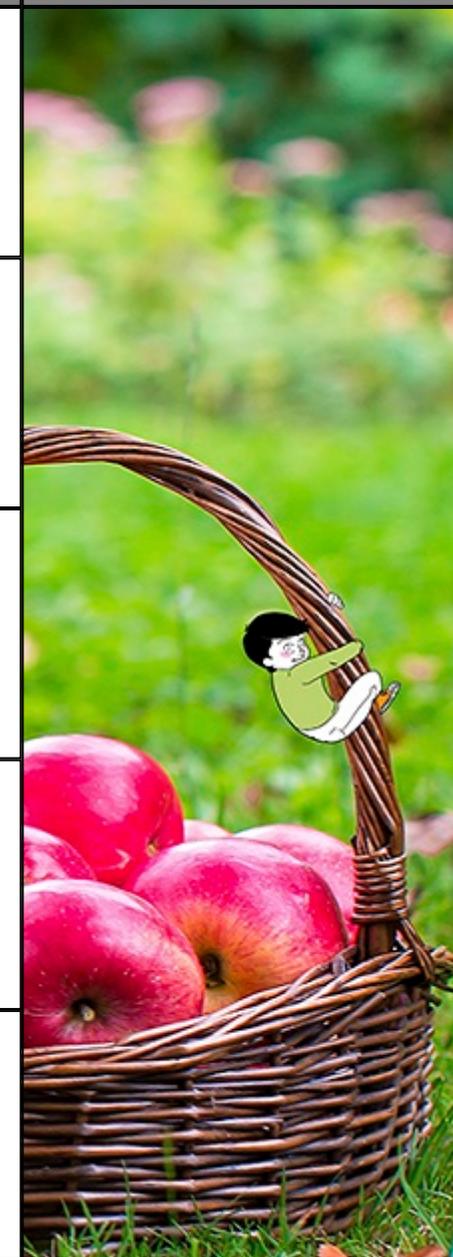
Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Paupiette de veau FR 🇫🇷 - Sauce provençale
 /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce provençale
Semoule Bio 🌱
 Carré de Liqueil 🐟
 Fruit de saison

Jeudi

Lentilles Bio 🌱 - Vinaigrette à l'échalote
 Jambon blanc Label Rouge * 🐟
 /Omelette du chef (MEA) aux champignons 🐟
Haricots verts Bio à l'ail 🌱
 Buchette lait mélange
 Compote fraîche **pomme Bio** fleur de rhubarbe 🌱 🍷

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au xérès
 Gratin de **penne Bio**, légumes, emmental et cheddar 🌱
 Tomme blanche
 Mousse au chocolat au lait



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 31/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur	Chou fleur, Sel fin	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Nuggets de poisson (3 mat / 4 prim / 5 ad)	Nuggets au poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad)	Nuggets à la volaille	Gluten
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 01/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Perles de Pates	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce aux agrumes	Farine de blé, Huile, Eau, Concentré de fruit, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
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 02/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Carré de Liqueil	Fromage à pâte molle	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Paupiette de veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Compote fraiche pomme Bio fleur de rhubarbe	Pomme à compote, Concentré de fruit, Rhubarbe	Sulfites
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Jambon blanc Label Rouge *	Jambon blanc	Lait
Lentilles Bio	Lentille verte	
Omelette du chef (MEA) aux champignons	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache, Champignon de Paris, Persil	Lait, Oeufs
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar	Penne, Chou fleur, Champignon de Paris, Cheddar, Ail, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait en poudre, Eau, Carotte, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 07/04/2025 au 11/04/2025

Menu



Lundi

Pizza au fromage du chef
 Emincé de dinde FR - Sauce colombo
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce colombo
Semoule Bio
 Pont l'Evêque AOP
 Fruit de saison

Mardi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
 Galette végétarienne - Sauce aux herbes de Provence
 Petits pois
Gouda Bio
 Crème dessert au caramel

Mercredi

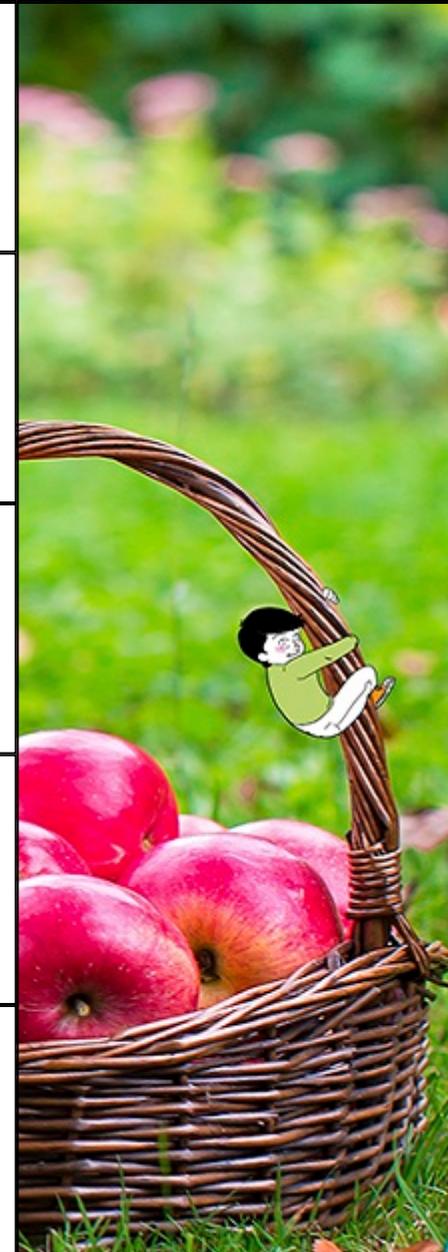
Radis rose râpé - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR
 /Pané fromager
Riz Bio Pilaf - Ketchup
 Coulommiers
 Liégeois vanille

Jeudi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Égrené de boeuf - Sauce Milanaise
 /Filet de hoki MSC - Sauce Milanaise
 Torsades
Emmental Bio râpé
 Fruit de saison

Vendredi

Rillettes de poisson - Toast
 Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad) - Sauce tartare
 /Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
 Potatoes
 Suisse fruité
 Beignet chocolat noisette



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 07/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Emincé de dinde FR	Emincé de dinde	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Pizza au fromage du chef	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 08/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert au caramel	Crème dessert	Lait
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gouda Bio	Gouda	Lait
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Salade de perles, tomates et maïs	Perles, Maïs, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce aux herbes de Provence	Sel fin, Herbes de provence, Huile, Oignon, Farine de blé, Eau, Tomate, Fond brun	Céleri, Gluten, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 09/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Radis rose râpé	Radis	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 10/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Filet de hoki MSC	Hoki	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Sauce Milanaise	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Torsades	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Égrené de boeuf	Egrené au boeuf	

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 11/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet chocolat noisette	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Nuggets de poulet pané (3 mat/ 4 prim / 5 ad)	Nuggets à la volaille	Gluten
Potatoes	Potatoes	
Rillettes de poisson	Saumon, Colin d'Alaska, Fromage frais, Échalote, Sel fin, Poivre blanc, Ciboulette, Concentré de fruit	Lait, Poissons, Sulfites
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Toast	Pain de mie	Gluten, Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 14/04/2025 au 18/04/2025

Menu

api

Lundi

Betteraves - Vinaigrette à la framboise
 Normandin de veau  - Sauce dijonnaise
 /Galette végétarienne - Sauce dijonnaise
 Boulghour bio 
Vache qui rit Bio 
 Flan au chocolat

Mardi

Concombre bio  - Vinaigrette à l'aneth
 Boulettes au boeuf (3/4/5)  - Sauce barbecue
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce barbecue
 Pommes de terre cubes rissolées
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Mercredi

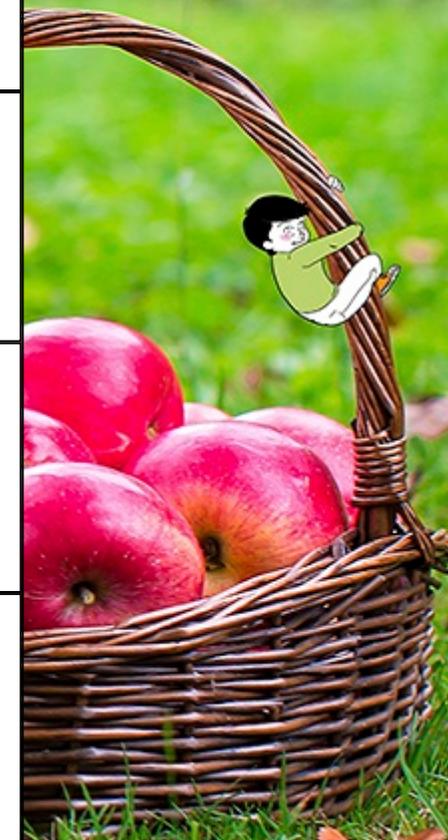
Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 
 Cordon bleu de dinde FR 
 /Pané fromager
Haricots verts Bio persillés 
 Brie
 Fromage blanc aux fruits

Jeudi

Pizza au fromage du chef
 Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua
 Blettes béchamel
 Saint Paulin
 Fruit de saison

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette aigre douce
 Raviolis au boeuf
 /Raviolis aux légumes
 Cantal AOP 
 Crème dessert à la vanille



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 14/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves	Betterave	
Boulghour bio	Sel fin, Boulghour, Huile	Gluten
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Normandin de veau	Burger au veau	Gluten, Soja
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fond brun	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fumet de poisson	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 15/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Concombre bio	Concombre	
Fruit de saison	Pomme	
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau	Gluten
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau, Fond brun	Céleri, Gluten, Soja
Vinaigrette à l'aneth	Aneth, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 16/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blettes béchamel	Côte de blette, Sel fin, Farine de blé, Lait en poudre, Eau, Huile, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Pizza au fromage du chef	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce Nantua	Tomate, Fumet de poisson, Bisque de homard, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Crustacés, Gluten, Lait, Poissons, Sulfites

**17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 18/04/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Raviolis au boeuf	Pâtes farcies	Céleri, Gluten
Raviolis aux légumes	Pâtes farcies	Gluten
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette aigre douce	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Sauce Soja, Sucre semoule, Ketchup	Gluten, Moutarde, Oeufs, Soja, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 21/04/2025 au 25/04/2025

Menu

api

Lundi

Mardi

Radis rose - , beurre
Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce tomate 
 Suisse sucré
 Fruit de saison

Mercredi

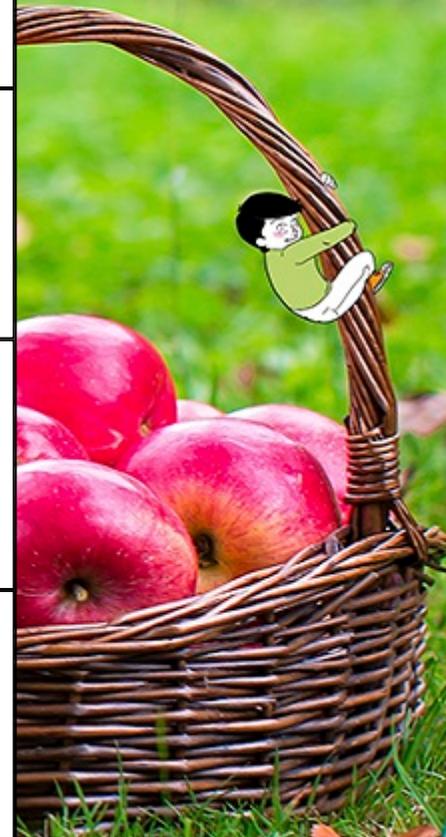
Céleri râpé - Vinaigrette aux fines herbes
 Boulettes au boeuf (3/4/5)  - Sauce aux oignons
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce aux oignons
 Mélange de petits pois et carottes
Camembert Bio 
 Compote pomme framboises

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Émincé de cuisse de poulet   - Façon couscous
 /Filet de hoki MSC  - Façon couscous
Semoule Bio 
 Emmental
Yaourt arôme (régional) 

Vendredi

Oeuf dur mimosa
 Filet de saumon MSC  - Sauce à l'estragon
 Pommes pin
Saint Môret Bio 
 Pâtisserie de Pâques



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 22/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Radis rose	Radis	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tortelloni Bio pomodora mozzarella sauce tomate	Ail, Tomate, Sucre semoule, Huile, Oignon, Farine de blé, Pâtes farcies, Carotte, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten, Lait, Oeufs

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 23/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Compote pomme framboises	Compote bi-goût	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Mélange de petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Sauce aux oignons	Oignon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Poissons
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 24/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Emmental	Emmental	Lait
Façon couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Mélanges d'épices, Eau	Céleri
Filet de hoki MSC	Hoki	Poissons
Salade iceberg	Salade iceberg	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait
Émincé de cuisse de poulet	Émincé de poulet	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 25/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Oeuf dur mimosa	Oeuf dur, Mayonnaise, Persil	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Pommes pin	Pommes pin	Gluten
Pâtisserie de Pâques	Crème fraîche, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Vermicelle décoratif, Cacao, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce à l'estragon	Oignon, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons