

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 28/04/2025 au 02/05/2025

Menu



Lundi

Nems de volaille
 /Nems de légumes
 Rôti de dinde - Sauce romarin
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC au four - Sauce romarin
Haricots verts Bio persillés
 Fromage fondu
 Fruit de saison

Mardi

Concombre bio - Sauce bulgare
 Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce basquaise
Blé pilaf
Mimolette bio
 Chou à la crème

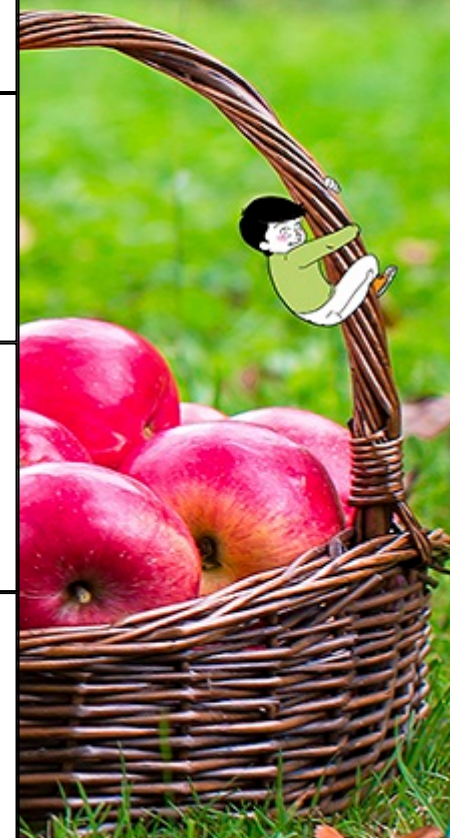
Mercredi

Pomelos - , sucre
 Bolognaise de boeuf
 /CC Bolognaise de **lentilles bio**
 Spaghetti
Emmental Bio râpé
 Crème dessert au chocolat

Jeudi

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette persillée
 Brandade de colin MSC à la purée de carottes
Edam Bio
 Flan nappé caramel



*Toutes nos viandes de Boeuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine française
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.*

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 28/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage fondu	Crème de fromage	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Morceaux de colin d'Alaska MSC au four	Tomate, Herbes de provence, Huile, Colin d'Alaska, Sel fin, Poivre blanc	Poissons
Nems de légumes	Nem	Céleri, Gluten
Nems de volaille	Nem carné	Gluten, Soja
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce romarin	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Romarin, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce romarin	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Romarin, Farine de blé, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Poissons

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 29/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Chou à la crème	Choux à la crème	Gluten, Lait, Oeufs
Concombre bio	Concombre	
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Sauce basquaise	Ail, Tomate, Ratatouille , Oignon, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Émincé végétal au pois Bio	Haché végétal	

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 30/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
CC Bolognaise de lentilles bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Pomelos	Pomelos	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Spaghetti	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten, Oeufs

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*

Le 02/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brandade de colin MSC à la purée de carottes	Colin d'Alaska, Ail, Persil, Chapelure, Sel fin, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Purée PDT flocon, Carotte, Oignon, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Poissons
Edam Bio	Edam	Lait
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Chipolata *
 /Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)
Lentilles Bio au jus
 Buchette lait mélange
 Liégeois vanille

Mardi

Radis rose - , beurre
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
Coquillettes Bio
Yaourt sucré vrac (régional)
 Fruit de saison

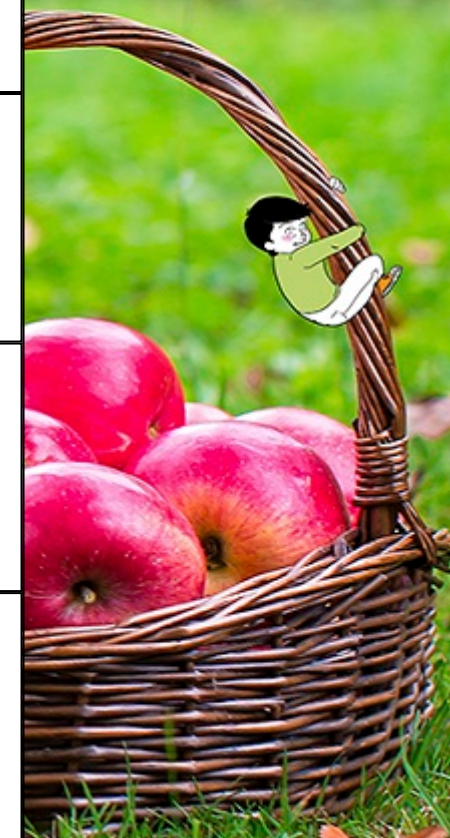
Mercredi

Salade iceberg - Vinaigrette à la framboise
 Aiguillettes de poulet FR - Sauce crème
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce crème
 Brocolis - **Riz Bio** Pilaf
 Verre de **lait Bio**
 Gâteau du chef à la rhubarbe

Jeudi

Vendredi

Carottes bio régionales râpées - Vinaigrette
 Omelette du chef (MEA)
 Potatoes - Sauce mayonnaise
 Tomme blanche
 Compote pomme



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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Chipolata *	Chipolata	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Roulé Végétal (1mat, 2 prim et ad)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 06/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Radis rose	Radis	
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres , Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 07/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet FR	Aiguillette de poulet	
Brocolis	Sel fin, Oignon, Huile, Brocoli, Eau	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gâteau du chef à la rhubarbe	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Rhubarbe, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce crème	Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Crème fraîche, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauce crème	Sel fin, Fumet de poisson, Farine de blé, Huile, Crème fraîche, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 09/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes bio régionales râpées	Carotte	
Compote pomme	Purée de fruits	
Omelette du chef (MEA)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Potatoes	Potatoes	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 12/05/2025 au 16/05/2025

Menu



Lundi

Crêpe au fromage
 Jambalaya aux légumes
 Riz bio (100 grs) à associer avec plat
 Emmental
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Salade de **pommes de terre**, maïs et cornichons - Vinaigrette
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce aux herbes de Provence
 /Galette végétarienne - Sauce aux herbes
 Petits pois
Camembert Bio
 Fruit de saison

Mercredi

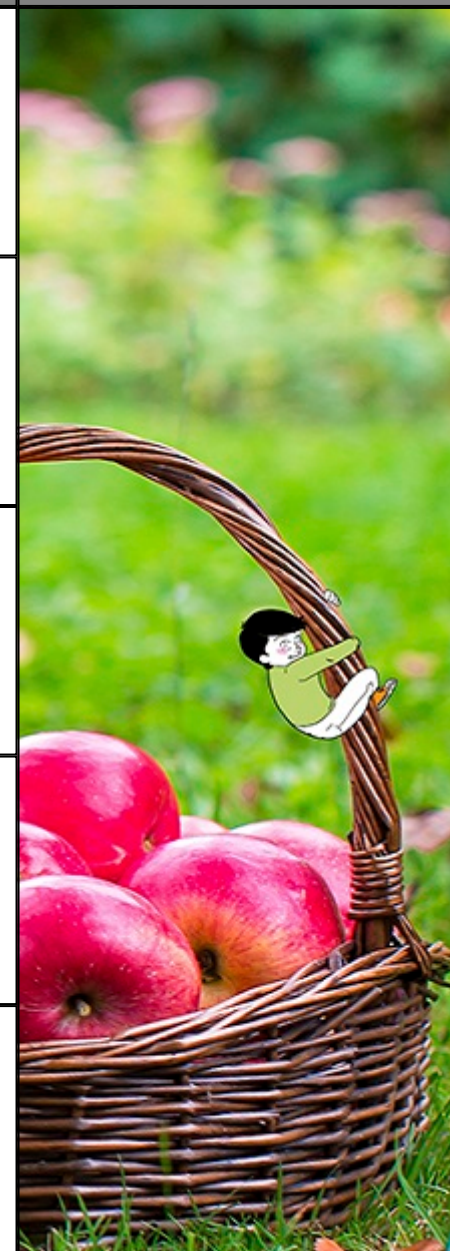
Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
Émincé de cuisse de poulet - Façon couscous
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Façon couscous
Semoule Bio
 Mozzarella
 Beignet framboise

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
 Boulettes au boeuf (3/4/5) - Sauce arrabiata
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce arrabiata
Fusilli Bio
Saint Môret Bio
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille

Vendredi

Cake à l'**emmental bio** du chef
 Poisson blanc meunière MSC - **Citron bio**
 Brocolis
Yaourt sucré vrac (régional)
 Fruit de saison



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 12/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Emmental	Emmental	Lait
Jambalaya aux légumes	Ail, Tomate, Tomate, Haricot rouge, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Brunoise de légumes , Ratatouille	
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Riz bio (100 grs) à associer avec plat	Oignon, Sel fin, Huile, Riz long	

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 13/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale au soja (NPU)	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Sauce aux herbes	Oignon, Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau	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 14/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet framboise	Beignet	Gluten, Lait, Oeufs
Façon couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Mélanges d'épices, Eau	Céleri
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Mozzarella	Mozzarella	Lait
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomates	Tomate	
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 15/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf (3/4/5)	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végété (3/3/5)	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Compote fraîche pomme Bio vanille	Pomme à compote, Concentré de fruit, Arôme	Sulfites
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce arrabiata	Ail, Farine de blé, Eau, Tomate, Huile, Bouillon de légumes, Basilic, Lait en poudre, Sel fin	Gluten, Lait
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*

Le 16/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis	Sel fin, Oignon, Huile, Brocoli, Eau	
Cake à l'emmental bio du chef	Poivre blanc, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Persil, Huile, Tomate, Oeuf liquide entier, Fromage, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Citron bio	Citron	
Fruit de saison	Pomme	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait