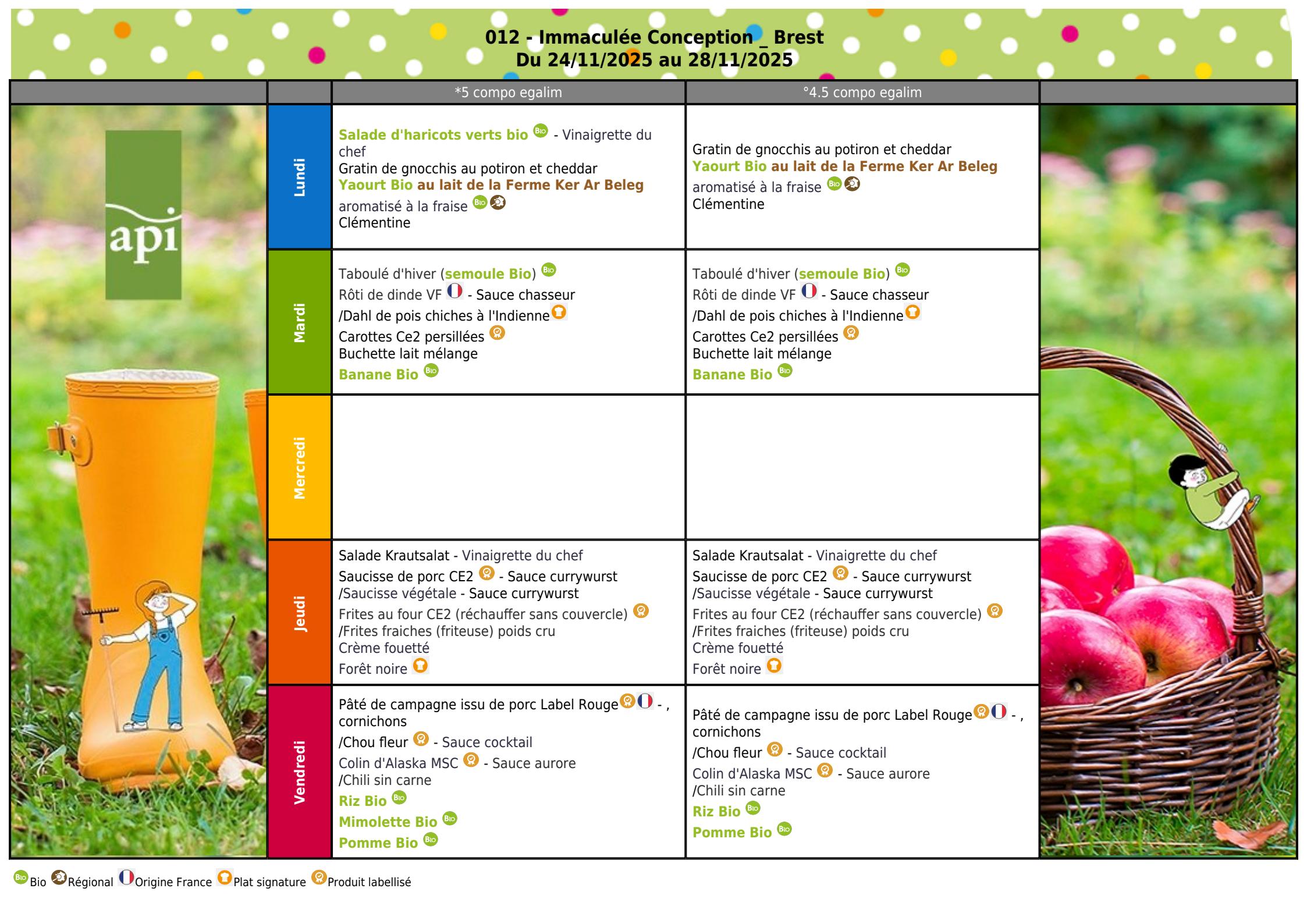


012 - Immaculée Conception _ Brest
Du 24/11/2025 au 28/11/2025



		*5 compo egalim		°4.5 compo egalim	
api	Lundi	<p>Salade d'haricots verts bio  - Vinaigrette du chef Gratin de gnocchis au potiron et cheddar Yaourt Bio au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise   Clémentine</p>	<p>Gratin de gnocchis au potiron et cheddar Yaourt Bio au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise   Clémentine</p>		
	Mardi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio)  Rôti de dinde VF  - Sauce chasseur /Dahl de pois chiches à l'Indienne  Carottes Ce2 persillées  Buchette lait mélange Banane Bio </p>	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio)  Rôti de dinde VF  - Sauce chasseur /Dahl de pois chiches à l'Indienne  Carottes Ce2 persillées  Buchette lait mélange Banane Bio </p>		
	Mercredi	<p>Salade Krautsalat - Vinaigrette du chef Saucisse de porc CE2  - Sauce currywurst /Saucisse végétale - Sauce currywurst Frites au four CE2 (réchauffer sans couvercle)  /Frites fraîches (friteuse) poids cru Crème fouetté Forêt noire </p>	<p>Salade Krautsalat - Vinaigrette du chef Saucisse de porc CE2  - Sauce currywurst /Saucisse végétale - Sauce currywurst Frites au four CE2 (réchauffer sans couvercle)  /Frites fraîches (friteuse) poids cru Crème fouetté Forêt noire </p>		
	Jeudi	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge   - , cornichons /Chou fleur  - Sauce cocktail Colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore /Chili sin carne Riz Bio  Mimolette Bio  Pomme Bio </p>	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge   - , cornichons /Chou fleur  - Sauce cocktail Colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore /Chili sin carne Riz Bio  Mimolette Bio  Pomme Bio </p>		