







012 - Immaculée Conception _ Brest
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

*5 compo egalim





°4.5 compo egalim





Lundi

Salade Bretonne (s/porc)  - Sauce mayonnaise
 /Salade de **riz Bio** (VG)  - Sauce mayonnaise
 CC Gratin de coquillettes Bio, potiron et cheddar 
Gouda Bio 
 Clémentine

CC Gratin de coquillettes Bio, potiron et cheddar 
Gouda Bio 
 Clémentine





Mardi





Salade Méxicaine (Maïs, tomates, haricots rouge) -
 Vinaigrette du chef
 Cordon bleu de dinde VF 
 /Pané fromager
 Brocolis béchamel
Emmental Bio 
 Compote fraîche **pomme Bio** mangue  

Salade Méxicaine (Maïs, tomates, haricots rouge) -
 Vinaigrette du chef
 Cordon bleu de dinde VF 
 /Pané fromager
 Brocolis béchamel
Emmental Bio 
 Compote fraîche **pomme Bio** mangue  





Mercredi





Jeudi

Salade suisse - Vinaigrette au miel
 Pulled Pork du Chef 
 /Curry de patates de douces et haricots rouges
 Pommes de terre rissolées CE2 
 Saint Nectaire AOP 
Banane Bio 

Pulled Pork du Chef 
 /Curry de patates de douces et haricots rouges
 Pommes de terre rissolées CE2 
 Saint Nectaire AOP 
Banane Bio 

Vendredi

Coleslaw (carottes bio de la Ferme de Ty Coz)  -
 Sauce mayonnaise
 Filet de limande MSC - Sauce thym citron
 /Colombo végétarien
Riz Bio 
 Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau)  
 Muesli du chef

Coleslaw (carottes bio de la Ferme de Ty Coz)  -
 Sauce mayonnaise
 Filet de limande MSC - Sauce thym citron
 /Colombo végétarien
Riz Bio 
 Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau)  
 Muesli du chef

