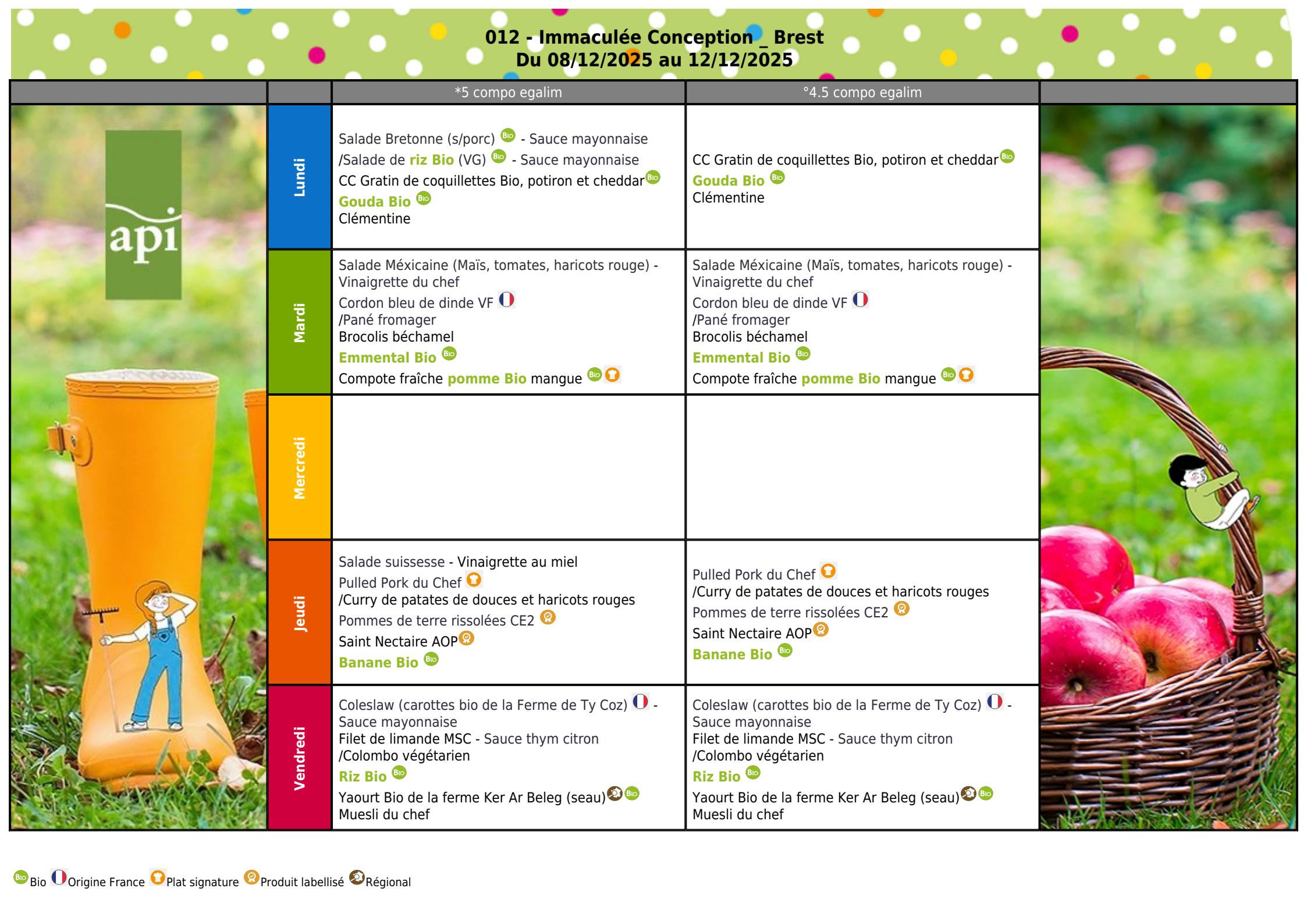


012 - Immaculée Conception _ Brest
Du 08/12/2025 au 12/12/2025



| | | *5 compo egalim | °4.5 compo egalim | | |
|------------|-----------------|---|---|--|--|
| api | Lundi | <p>Salade Bretonne (s/porc) - Sauce mayonnaise /Salade de riz Bio (VG) - Sauce mayonnaise CC Gratin de coquillettes Bio, potiron et cheddar Gouda Bio Clémentine</p> | <p>CC Gratin de coquillettes Bio, potiron et cheddar Gouda Bio Clémentine</p> | | |
| | Mardi | <p>Salade Mexicaine (Maïs, tomates, haricots rouge) - Vinaigrette du chef Cordon bleu de dinde VF /Pané fromager Brocolis béchamel Emmental Bio Compote fraîche pomme Bio mangue </p> | <p>Salade Mexicaine (Maïs, tomates, haricots rouge) - Vinaigrette du chef Cordon bleu de dinde VF /Pané fromager Brocolis béchamel Emmental Bio Compote fraîche pomme Bio mangue </p> | | |
| | Mercredi | | | | |
| | Jeudi | <p>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 </p> | <p>Pulled Pork du Chef /Curry de patates de douces et haricots rouges Pommes de terre rissolées CE2 Saint Nectaire AOP Banane Bio </p> | | |
| | Vendredi | <p>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</p> | <p>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</p> | | |