

012 - Immaculée Conception _ Brest
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

		*5 compo egalim	*4.5 compo egalim	
Lundi	Perles de pâtes - , surimi - Vinaigrette du chef /Salade de pates tomates mais - Vinaigrette du chef Paupiette au veau FR - Sauce champignons /Galette végétale - Sauce du jour Carottes bio au jus Camembert Bio Flan à la vanille	Paupiette au veau FR - Sauce champignons /Galette végétale - Sauce du jour Carottes bio au jus Camembert Bio Flan à la vanille		
Mardi	Pâté de campagne Label rouge, cornichons - , cornichons /Tartinade carottes, chèvre et cumin Gratin de penne HVE sauce arrabiata Crème dessert au lait de la Ferme Ker Ar Beleg au chocolat Clémentine	Pâté de campagne Label rouge, cornichons - , cornichons /Tartinade carottes, chèvre et cumin Gratin de penne HVE sauce arrabiata Crème dessert au lait de la Ferme Ker Ar Beleg au chocolat Clémentine		
Mercredi				
Jeudi	Salade - Dés de fromage - Vinaigrette du chef Pulled Pork du Chef /Colombo végétarien Frites au four CE2 (réchauffer sans couvercle) /Frites fraîches (friteuse) poids cru Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau) Kiwi Bio	Salade - Dés de fromage - Vinaigrette du chef Pulled Pork du Chef /Colombo végétarien Frites au four CE2 (réchauffer sans couvercle) /Frites fraîches (friteuse) poids cru Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau) Kiwi Bio		
Vendredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Filet de colin meunière MSC /Croq VG Purée de Potiron et pommes de terre Saint moret Bio Gâteau du chef à la vanille	Filet de colin meunière MSC /Croq VG Purée de Potiron et pommes de terre Saint moret Bio Gâteau du chef à la vanille		