





012 - Immaculée Conception _ Brest
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

*5 compo egalim




°4.5 compo egalim


Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette du chef
 Cordon bleu de dinde VF 
 /Cordon végétal
 Petits pois CE2 
 Langue de chat
Orange Bio 

Betteraves Bio  - Vinaigrette du chef
 Cordon bleu de dinde VF 
 /Cordon végétal
 Petits pois CE2 
Orange Bio 







Mardi





Crêpe au fromage
 /Coleslaw  - Sauce mayonnaise
 Tartiflette VG 
Gouda Bio 
 Mousse au chocolat

Crêpe au fromage
 /Coleslaw  - Sauce mayonnaise
 Tartiflette VG 
Gouda Bio 
 Mousse au chocolat



Mercredi


Jeudi

Potage de **carottes BIO** (concentré) 
 /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge  
 /Colombo végétarien
Coquillettes Bio 
Emmental Bio râpé 
Clémentine Bio 

Potage de **carottes BIO** (concentré) 
 /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge  
 /Colombo végétarien
Coquillettes Bio 
Emmental Bio râpé 
Clémentine Bio 

Vendredi

Salade - Croûtons - Vinaigrette du chef
 Filet de Lieu MSC  - Sauce du jour
 /Aiguillettes ble epinards feta
 Purée de pomme de terre
 Crème anglaise
 Gâteau du chef au speculoos 

Filet de Lieu MSC  - Sauce du jour
 /Aiguillettes ble epinards feta
 Purée de pomme de terre
 Crème anglaise
 Gâteau du chef au speculoos 