

012 - Immaculée Conception _ Brest

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

*5 compo egalim

°4.5 compo egalim

Lundi

Chou blanc râpé - Dés de fromage - Sauce façon remoulade 🍴
Cordon bleu de dinde VF 🇫🇷
/Croq VG
Mélange de petits pois et carottes 🌱
Galette bretonne Bio 🌱 Bio
Compote fraîche **pomme Bio** poire 🌱 Bio

Cordon bleu de dinde VF 🇫🇷
/Croq VG
Mélange de petits pois et carottes 🌱
Galette bretonne Bio 🌱 Bio
Compote fraîche **pomme Bio** poire 🌱 Bio

Mardi

Salade de pois chiche à l'orientale - Vinaigrette Caesar
Tortillas de pommes de terre et **emmental Bio** 🌱 Bio
Salade - Vinaigrette du chef
Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau) 🌱 Bio
Clémentine Bio 🌱 Bio

Salade de pois chiche à l'orientale - Vinaigrette Caesar
Tortillas de pommes de terre et **emmental Bio** 🌱 Bio
Salade - Vinaigrette du chef
Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau) 🌱 Bio
Clémentine Bio 🌱 Bio

Mercredi

Jeudi

Endive (brute en sachet) - Vinaigrette au miel
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) 🇫🇷
/Parmentier de **lentilles Bio** et butternut 🌱 Bio
Gouda Bio 🌱 Bio
Crème dessert vanille

Endive (brute en sachet) - Vinaigrette au miel
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) 🇫🇷
/Parmentier de **lentilles Bio** et butternut 🌱 Bio
Gouda Bio 🌱 Bio
Crème dessert vanille

Vendredi

Potage de potiron (concentré) 🌱
/Salade de maïs et tomates - Vinaigrette du chef
Filet de colin MSC 🌱 - Sauce thym citron
/Curry de patates de douces et haricots rouges
Riz Bio 🌱 Bio
Suisse sucré 🇫🇷
Gâteau du chef aux pepites de chocolat 🍴

Potage de potiron (concentré) 🌱
/Salade de maïs et tomates - Vinaigrette du chef
Filet de colin MSC 🌱 - Sauce thym citron
/Curry de patates de douces et haricots rouges
Riz Bio 🌱 Bio
Suisse sucré 🇫🇷

api

