

**006 - Immaculée Conception \_ Brest**  
**Du 05/05/2025 au 09/05/2025**

\*5 compo egalim

°4.5 compo egalim



		*5 compo egalim	°4.5 compo egalim
<b>Lundi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette du chef</p> <p>Rougail <b>saucisse So Breizh</b> /Recette végétarienne</p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p>Yaourt nature (en seau) - , sucre</p> <p><b>Madeleine La Trinitaine</b></p>	<p>Rougail <b>saucisse So Breizh</b> /Recette végétarienne</p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p>Yaourt nature (en seau) - , sucre</p> <p><b>Madeleine La Trinitaine</b></p>	
<b>Mardi</b>	<p>Radis rose - <b>Beurre 1/2 sel 10gr Paysan Breton</b></p> <p>Gratin du Pays de Léon</p> <p><b>Saint moret Bio</b></p> <p><b>Banane Bio</b></p>	<p>Radis rose - <b>Beurre 1/2 sel 10gr Paysan Breton</b></p> <p>Gratin du Pays de Léon</p> <p><b>Saint moret Bio</b></p> <p><b>Banane Bio</b></p>	
<b>Mercredi</b>			
<b>Jeudi</b>			
<b>Vendredi</b>	<p><b>Carottes Bio</b> râpées de la Ferme TY COZ - Vinaigrette du chef</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce citron /Curry de légumes à l'indienne</p> <p><b>Pommes de terre</b> locales rôties</p> <p><b>Emmental Bio</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Carottes Bio</b> râpées de la Ferme TY COZ - Vinaigrette du chef</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce citron /Curry de légumes à l'indienne</p> <p><b>Pommes de terre</b> locales rôties</p> <p><b>Emmental Bio</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	

006 - Immaculée Conception \_ Brest  
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Pique nique

api

Lundi

Jus de fruit  
Pain de mie - Fromage Mme Loik à tartiner - Jambon de dinde (froid) Sans porc  
Chips  
**Pomme Bio**    
**Madeleine La Trinitaine** 

Mardi

Jus de fruit  
Sandwich jambon de dinde, fromage fondu  
Chips  
**Pomme Bio**    
**Madeleine La Trinitaine** 

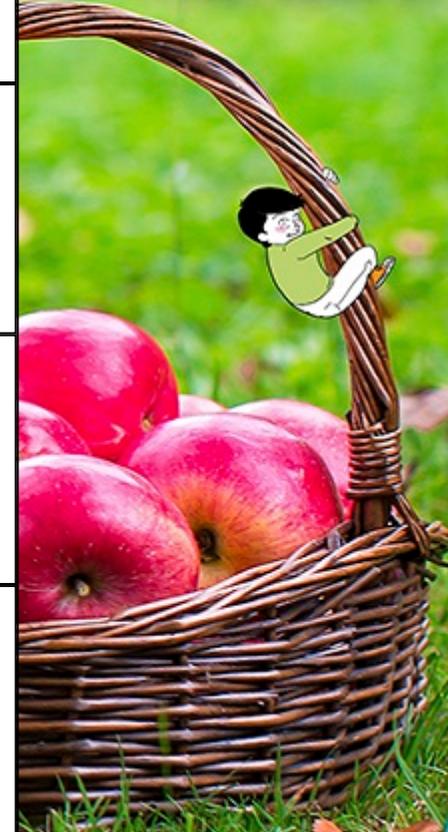
Mercredi

Jeudi

Jus de fruit  
Sandwich jambon de dinde, fromage fondu  
Chips  
**Pomme Bio**    
**Madeleine La Trinitaine** 

Vendredi

Jus de fruit  
Sandwich jambon de dinde, fromage fondu  
Chips  
**Pomme Bio**    
**Madeleine La Trinitaine** 



**001 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1\_ Guipavas**  
**Le 05/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Chips	Chips	
Fromage Mme Loik à tartiner	Fromage	Lait
Jambon de dinde (froid) Sans porc	Jambon à la dinde	
Jus de fruit	Jus d'oranges	
Madeleine La Trinitaine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Pain de mie	Pain de mie	Gluten, Lait
Pomme Bio	Pomme	
Recette végétarienne	Cheddar, Ketchup, Pain burger/bagel, Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Soja
Rougail saucisse So Breizh	Tomate, Oignon, Saucisse de Toulouse, Curcuma, Fond brun	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Yaourt nature (en seau)	Yaourt nature	Lait

**001 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1\_ Guipavas**  
**Le 06/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Beurre 1/2 sel 10gr Paysan Breton	Beurre doux	Lait
Chips	Chips	
Gratin du Pays de Léon	Chou fleur, Pomme de terre, Fromage, Oeuf dur, Sauce béchamel	Gluten, Lait, Oeufs
Jus de fruit	Jus d'oranges	
Madeleine La Trinitaine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Pomme Bio	Pomme	
Radis rose	Radis	
Saint moret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sandwich jambon de dinde, fromage fondu	Pain viennois, Jambon à la dinde, Crème de fromage	Gluten, Lait

**001 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1\_ Guipavas**  
**Le 07/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili con carne	Ail, Carotte, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Muscade, Sucre semoule, Tabasco, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Compote fraîche pomme Bio et poires Bio du Chef	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Crêpe au Fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Maïs	Maïs	
Riz Bio	Riz long, Sel fin	
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**001 - Ecole- ND de Tourbïan - Serv1\_ Guipavas**  
**Le 09/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées de la Ferme TY COZ	Carotte	
Chips	Chips	
Curry de légumes à l'indienne	Courge butternut, Fève, Haricot vert, Pomme de terre, Gingembre, Jus de fruits, Bouillon de légumes, Patate douce, Lait de coco	Céleri, Soja
Emmental Bio	Emmental	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Jus de fruit	Jus d'oranges	
Madeleine La Trinitaine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mousse au chocolat	Mousse sucrée	Lait
Pomme Bio	Pomme	
Pommes de terre locales rôties	Pomme de terre	
Sandwich jambon de dinde, fromage fondu	Pain viennois, Jambon à la dinde, Crème de fromage	Gluten, Lait
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**001 - Ecole- ND de Tourbïan - Serv1\_ Guipavas**  
**Le 08/05/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chips	Chips	
Jus de fruit	Jus d'oranges	
Madeleine La Trinitaine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Pomme Bio	Pomme	
Sandwich jambon de dinde, fromage fondu	Pain viennois, Jambon à la dinde, Crème de fromage	Gluten, Lait