

006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1_ Guipavas
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

°4.5 compo egalim



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette du chef
 Paupiette de veau - Sauce chasseur
 /Dahl de pois chiches à l'Indienne
 Mélange de petits pois et carottes
Orange Bio

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - sauce Brune
 /Galette végétale - sauce Brune
 Pommes de terre boulangère
Gouda Bio
 Liégeois vanille

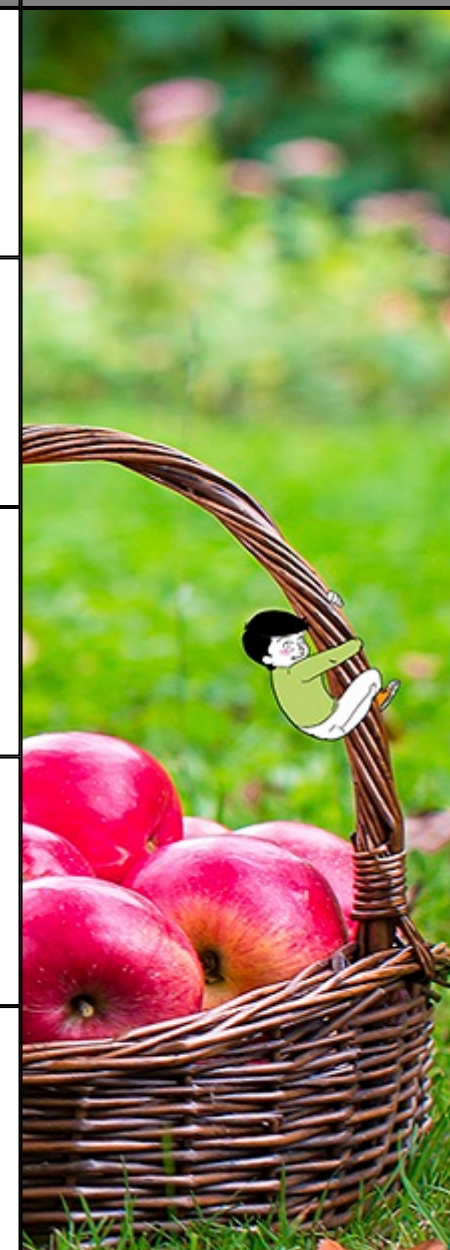
Mercredi

Jeudi

Chou blanc râpé - , maïs - Vinaigrette du chef
 Bolognaise de boeuf VBF
 /Bolognaise de lentilles Bio
Fusilli Bio
Emmental Bio râpé
 Compote fraîche pomme bio du chef

Vendredi

Salade de pois chiche à l'orientale - Sauce mayonnaise
 Filet de Lieu MSC - Sauce façon blanquette
 /Poelée végétarienne façon blanquette
 Chou fleur CE2, béchamel
Fromage blanc Bio (en seau) de la Ferme de Ker ar Beleg



006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1_ Guipavas
Le 12/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Dahl de pois chiches à l'Indienne	Tomate, Pois chiche, Gingembre, Curcuma, Bouillon de légumes, Lait de coco	Céleri, Lait
Mélange de petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Orange Bio	Orange	
Paupiette de veau	Paupiette à la dinde	
Sauce chasseur	Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Estragon, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1_ Guipavas
Le 13/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Galette végétale	Galette végétale	Gluten
Gouda Bio	Gouda	Lait
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Pommes de terre boulangère	Pomme de terre, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau, Bouillon de légumes, Farine de blé, Oignon	Gluten
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
sauce Brune	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun	Gluten

006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1_ Guipavas
Le 15/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, maïs	Maïs	
Bolognaise de boeuf VBF	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Compote fraîche pomme bio du chef	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 16/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2, béchamel	Chou fleur, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Filet de Lieu MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fromage blanc Bio (en seau) de la Ferme de Ker ar Beleg	Fromage blanc	Lait
Poelée végétarienne façon blanquette	Sel fin, Thym, Huile, Maïs, Oignon, Lentille blonde, Eau, Brunoise de légumes	
Salade de pois chiche à l'orientale	Pois chiche, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile	Moutarde, Sulfites
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites