

**006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1\_ Guipavas**  
**Du 26/01/2026 au 30/01/2026**

°4.5 compo egalim

api

Lundi

Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce champignons  
 /Galette végétale - Sauce du jour  
 Carottes bio au jus 🌱 Bio  
**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

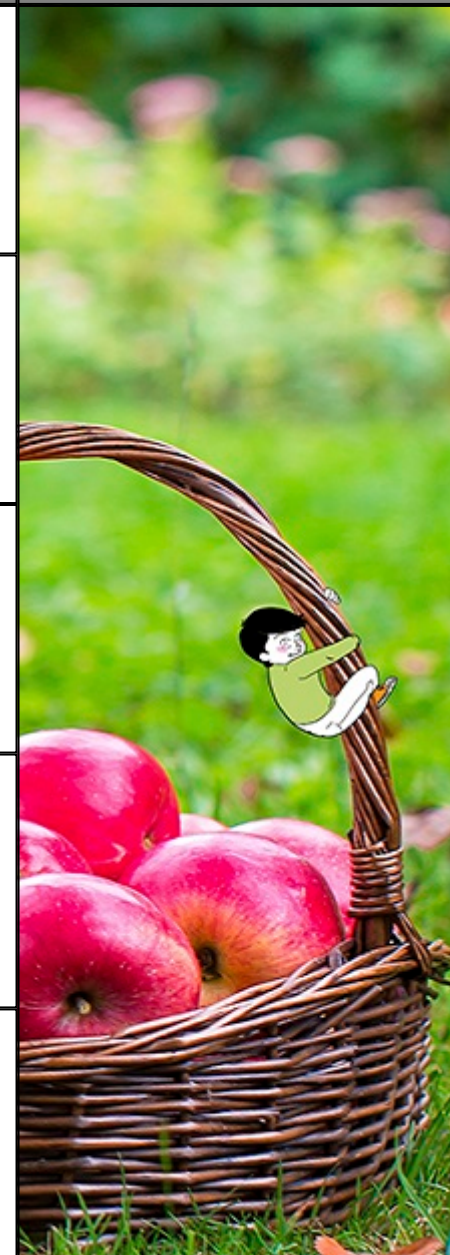
Mercredi

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) 🌱 Bio  
**Kiwi Bio** 🌱

Vendredi

Filet de colin meunière MSC 🏆  
 /Croq VG  
 Purée de Potiron et pommes de terre  
**Saint moret Bio** 🌱  
 Gâteau du chef à la vanille 🍷



**006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1\_ Guipavas**  
**Le 26/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes bio au jus	Carotte	
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Galette végétale	Galette végétale	Gluten
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Sauce du jour	Fond de veau, Crème fraîche, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs

**006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1\_ Guipavas**  
**Le 27/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Clémentine	Clémentine	
Crème dessert au lait de la Ferme Ker Ar Beleg au chocolat	Crème dessert	Lait
Gratin de penne HVE sauce arrabiata	Sel fin, Farine de blé, Huile, Poivre blanc, Eau, Lait en poudre, Ail, Tomate, Bouillon de légumes, Basilic, Sel fin, Penne	Gluten, Lait
Pâté de campagne Label rouge, cornichons	Pâté de campagne	
Tartinade carottes, chèvre et cumin	Carotte, Fromage frais, Cumin, Vinaigre d'alcool, Ail	Lait, Sulfites

**006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1\_ Guipavas**  
**Le 29/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Colombo végétarien	Haricot rouge, Patate douce, Eau, Tomate, Fond brun, Oignon, Mélanges d'épices, Sel fin	Gluten
Dés de fromage	Mimolette	Lait
Frites au four CE2 (réchauffer sans couvercle)	Frites	
Frites fraîches (friteuse) poids cru	Frites	
Kiwi Bio	Kiwi	
Pulled Pork du Chef	Sauté de porc, Ketchup	
Salade	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau)	Fromage blanc	Lait

**006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1\_ Guipavas**  
**Le 30/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Croq VG	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Filet de colin meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Gâteau du chef à la vanille	Farine de blé, Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Purée de Potiron et pommes de terre	Carotte, Courge potimarron, Courge potiron, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Saint moret Bio	Spécialité fromagère	Lait