

006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1_ Guipavas
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

°4.5 compo egalim



Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette du chef
 Boulettes de boeuf VBF - Sauce au poivre
 /Boulettes végétariennes - Sauce au poivre
 Carottes bio au jus
 Saint Nectaire AOP
Clémentine Bio

Mardi

Salade verte (entrée) - Vinaigrette du chef
 Saucisses bretonnes façon rougail
 /Saucisse végétale - Sauce rougail
Semoule Bio
 Suisse fruité

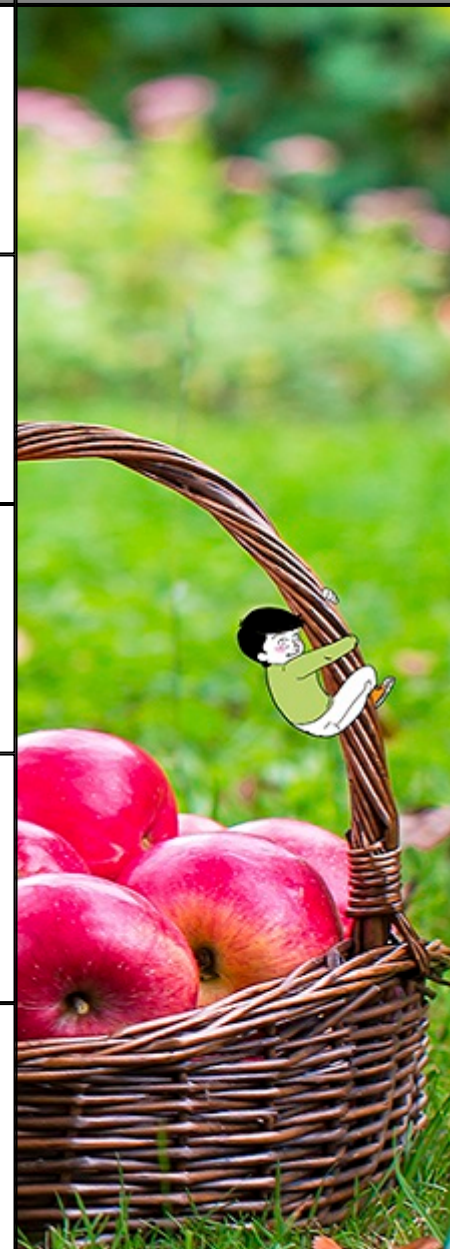
Mercredi

Jeudi

Beignets de chou fleur
 /**Salade d'haricots verts bio** - Vinaigrette du chef
 Lasagnes de légumes
 Cake du chef aux pommes

Vendredi

Betteraves Bio - Vinaigrette du chef
 Beignet de calamars à la romaine
 /Nuggets végétarien de blé
 Purée de pommes de terre et butternut
Edam Bio
 Mousse au chocolat



006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 02/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes de boeuf VBF	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Carottes bio au jus	Carotte	
Clémentine Bio	Clémentine	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Sauce au poivre	Oignon, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Poivre gris	Gluten, Lait, Sulfites
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 03/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade verte (entrée)	Salade et mélange de salade	
Sauce rougail	Ail, Tomate, Oignon, Ciboulette, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Tabasco	Gluten, Lait
Saucisse végétale	Rouleau végétal	Gluten
Saucisses bretonnes façon rougail	Tomate, Oignon, Saucisse de Toulouse, Curcuma, Fond brun	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 05/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignets de chou fleur	Chou fleur	Gluten, Lait, Oeufs
Cake du chef aux pommes	Oeuf liquide entier, Fromage blanc, Sucre semoule, Farine de blé, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Pomme	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Lasagnes de légumes	Ail, Tomate, Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Julienne de légumes , Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait
Salade d'haricots verts bio	Haricot vert	
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 06/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Poissons
Betteraves Bio	Betterave	
Edam Bio	Edam	Lait
Mousse au chocolat	Mousse sucrée	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Purée de pommes de terre et butternut	Carotte, Courge butternut, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites