

006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1_Guipavas
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

°4.5 compo egalim



Lundi

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

Mardi

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

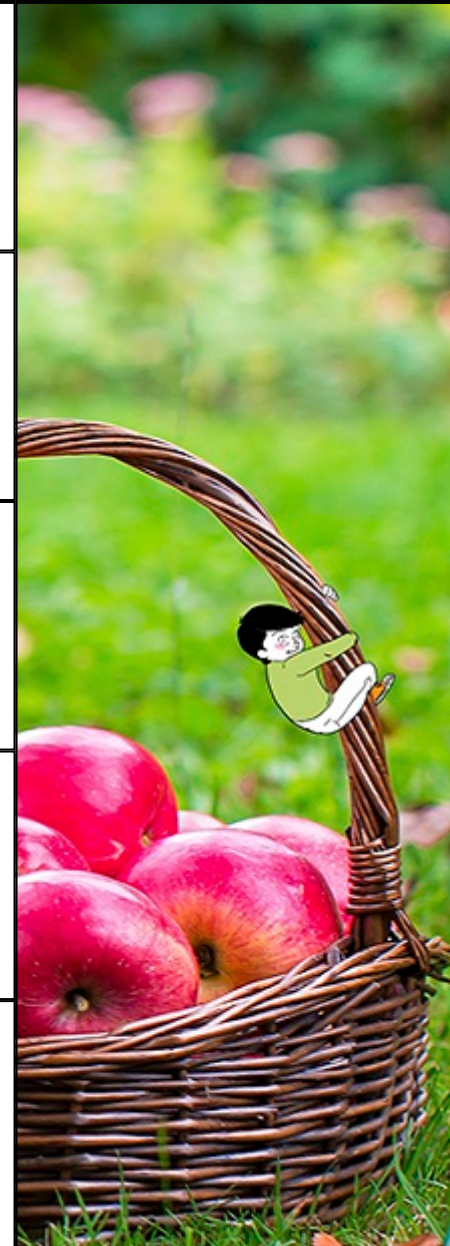
Mercredi

Jeudi

Endive (brute en sachet) - Vinaigrette au miel
 Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)
 /Parmentier de **lentilles Bio** et butternut
Gouda 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
 Suisse sucré



006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 09/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio poire	Poire, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Cordon bleu de dinde VF	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Croq VG	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Galette bretonne Bio	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Mélange de petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	

006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 10/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clémentine Bio	Clémentine	
Salade	Salade et mélange de salade	
Salade de pois chiche à l'orientale	Pois chiche, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile	Moutarde, Sulfites
Tortillas de pommes de terre et emmental BIO	Sel fin, Emmental, Oignon, Oeuf liquide entier, Pomme de terre, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs
Vinaigrette Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
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 Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 12/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Endive (brute en sachet)	Endive	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Parmentier de lentilles Bio et butternut	Lentille verte, Sel fin, Brunoise de légumes , Purée PDT flocon, Courge butternut, Carotte, Chapelure, Eau, Fromage, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 13/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Curry de patates de douces et haricots rouges	Haricot rouge, Carotte, Coulis de Tomate, Bouillon de légumes, Oignon, Mélanges d'épices, Patate douce	Céleri
Filet de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Potage de potiron (concentré)	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Carotte, Courge potiron, Eau	Lait, Sulfites
Riz Bio	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Salade de maïs et tomates	Tomate, Échalote, Maïs, Poivron mélange	
Sauce thym citron	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites