



006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1_Guipavas
Du 15/06/2026 au 19/06/2026



°4.5 compo egalim

api

Lundi





Carottes râpées - Vinaigrette du chef
Gratin de penne Bio sauce arrabiata 🇫🇷
Edam Bio 
Yaourt BIO de la ferme Ker Ar Beleg 

Mardi



Taboulé (**semoule Bio**) Estival 
Rôti de dinde 🇫🇷
/Galette végétale
Courgettes Bio, béchamel 
Pêche

Mercredi

Jeudi

Rougail **saucisse** 
/Rougail de saucisses végétarien
Riz Bio 
Mimolette BIO 
Banane Bio 

Vendredi

Melon (à couper en 6)
Brandade de poisson MSC (sans couvercle) 
/Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate 
Coulis de fraises
Charlotte du chef pomme fraise





006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1_Guipavas
Du 15/06/2026 au 19/06/2026



Pique nique

api

Lundi



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

Mardi

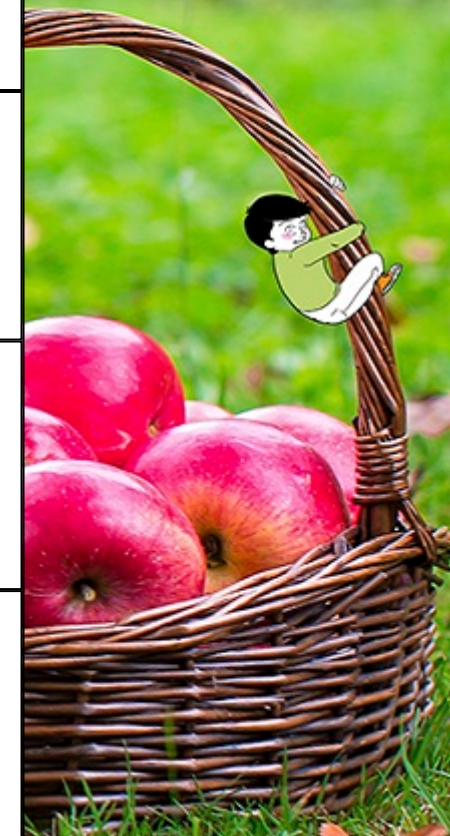
Jus de fruit
Sandwich jambon de dinde, fromage fondu
Chips
Pomme Bio 
Madeleine la Trinitaine 

Mercredi

Jeudi

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

Vendredi



006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 15/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Edam Bio	Emmental	Lait
Fromage à tartiner	Fromage à pâte molle	Lait
Gratin de penne Bio sauce arrabiata	Sel fin, Poivre blanc, Eau, Ail, Tomate, Bouillon de légumes, Basilic, Sel fin, Penne, Tomate, Lait en poudre	Gluten, 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	
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt BIO de la ferme Ker Ar Beleg	Fromage blanc	Lait

006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 16/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chips	Chips	
Courgettes Bio, béchamel	Huile, Farine de blé, Courgette, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Galette végétale	Galette végétale	Gluten
Jus de fruit	Jus d'oranges	
Madeleine la Trinitaine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Pomme Bio	Pomme	
Pêche	Pêche	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sandwich jambon de dinde, fromage fondu	Jambon à la dinde, Crème de fromage, Pain viennois	Gluten, Lait
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites

006 - Ecole- ND de Tourbrian - Serv1_ Guipavas
Le 18/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Chips	Chips	
Jus de fruit	Jus d'oranges	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Madeleine la Trinitaine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mimolette BIO	Mimolette	Lait
Pomme Bio	Pomme	
Riz Bio	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Rougail de saucisses végétarien	Oignon, Laurier, Persil, Thym, Sel fin, Piment fort, Huile, Ail, Tomate, Herbes de provence, Curcuma, Tomate, Farine de blé, Huile, Rouleau végétal	Gluten
Rougail saucisse	Tomate, Oignon, Saucisse de Toulouse, Curcuma, Fond brun	Gluten
Sandwich jambon de dinde, fromage fondu	Jambon à la dinde, Crème de fromage, Pain viennois	Gluten, Lait

006 - Ecole- ND de Tourbian - Serv1_ Guipavas
Le 19/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brandade de poisson MSC (sans couvercle)	Ail, Persil, Sel fin, Échalote, Chapelure, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Colin d'Alaska, Purée PDT flocon, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfités
Charlotte du chef pomme fraise	Pomme à compote, Fraise, Génoise, Fromage blanc, Sucre semoule, Gélifiant	Gluten, Lait, Oeufs
Coulis de fraises	Fraise, Sucre semoule, Eau	
Melon (à couper en 6)	Melon	
Parmentier de lentilles Bio à la tomate	Lentille verte, Purée PDT flocon, Eau, Sel fin, Oignon, Huile, Tomate	Lait, Sulfités