

006 - Immaculée Conception - Brest
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

		Menu "référence" 4,5 éléments	Menu "référence" 5 éléments	
	Lundi	Piémontaise S/Porc Saucisse bretonne (VPF) 🇫🇷 /Saucisse de volaille /Saucisse VG (à réchauffer) Flageolets CE2 Liégeois vanille	Piémontaise S/Porc Saucisse bretonne (VPF) 🇫🇷 /Saucisse de volaille /Saucisse VG (à réchauffer) Flageolets CE2 Buchette lait mélange Liégeois vanille	
	Mardi	Cervelas, cornichons et oignons - Vinaigrette du chef /Salade de pois chiche à l'orientale Sauté de poulet VF 🇫🇷 - Sauce dijonnaise /Crêpe au fromage Gratin de Pommes de terre, choux fleur, crème - (region) 🇫🇷 Petit moulé nature 🇫🇷 Fruit de saison 🇫🇷	Cervelas, cornichons et oignons - Vinaigrette du chef /Salade de pois chiche à l'orientale Sauté de poulet VF 🇫🇷 - Sauce dijonnaise /Crêpe au fromage Gratin de Pommes de terre, choux fleur, crème - (region) 🇫🇷 Petit moulé nature 🇫🇷 Fruit de saison 🇫🇷	
	Mercredi			
	Jeudi	Coleslaw 🇫🇷 Pain burger 🇫🇷 - Steak haché de boeuf VBF 🇫🇷 - Fromage fondu en tranche (dans le gastro de fish) /Pain burger 🇫🇷 - Pané fromager 🇫🇷 - Fromage fondu en tranche (dans le gastro de fish) Frites au four 🇫🇷 - Sauce ketchup /Frites fraîches (friteuse) poids cru - Sauce ketchup Mimolette Milkshake du chef au chocolat	Coleslaw 🇫🇷 Pain burger 🇫🇷 - Steak haché de boeuf VBF 🇫🇷 - Fromage fondu en tranche (dans le gastro de fish) /Pain burger 🇫🇷 - Pané fromager 🇫🇷 - Fromage fondu en tranche (dans le gastro de fish) Frites au four 🇫🇷 - Sauce ketchup /Frites fraîches (friteuse) poids cru - Sauce ketchup Mimolette Milkshake du chef au chocolat	
	Vendredi	Chili con carne 🇫🇷 /Chili sin carne Semoule 🇫🇷 Brie 🇫🇷 Fruit de saison BIO 🇫🇷 abellisé 🇫🇷 Bio	Potage de légumes CE2 (potage concentré) /Salade Méxicaine - Vinaigrette du chef Chili con carne 🇫🇷 /Chili sin carne Semoule 🇫🇷 Brie 🇫🇷 Fruit de saison BIO 🇫🇷	

006 - Immaculée Conception _ Brest
Le 14/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Flageolets CE2	Flageolet, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Piémontaise S/Porc	Tomate, Pomme de terre, Mayonnaise, Oeuf dur, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse VG (à réchauffer)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Saucisse bretonne (VPF)	Oignon, Bouillon de légumes, Chipolata	Céleri
Saucisse de volaille	Saucisses de volaille	Lait

006 - Immaculée Conception _ Brest
Le 15/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cervelas, cornichons et oignons	Cervelas, Cornichon, Oignon	Moutarde, Sulfites
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de Pommes de terre, choux fleur, crème (region)	Chou fleur, Pomme de terre, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Salade de pois chiche à l'orientale	Pois chiche, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile	Moutarde, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fond brun	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauté de poulet VF	Sauté de poulet	
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

006 - Immaculée Conception _ Brest
Le 17/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Frites au four	Frites	
Frites fraîches (friteuse) poids cru	Frites	
Fromage fondu en tranche (dans le gastro de fish)	Cheddar	Lait
Milkshake du chef au chocolat	Cacao, Lait de vache, Crème fraîche, Fromage blanc, Crème anglaise	Lait, Oeufs
Mimolette	Mimolette	Lait
Pain burger	Pain burger/bagel	Gluten, Lait, Sésame
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce ketchup	Ketchup, Ketchup	
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	

006 - Immaculée Conception _ Brest
Le 18/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Chili con carne	Ail, Carotte, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Muscade, Sucre semoule, Tabasco, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Lait
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Fruit de saison BIO	Pomme	
Potage de légumes CE2 (potage concentré)	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
Salade Méxicaine	Haricot rouge, Maïs, Tomate, Poivron mélange	
Semoule	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites