

006 - Immaculée Conception _ Brest
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

		Menu "référence" 4,5 éléments	Menu "référence" 5 éléments
			
	Lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette du chef Emincé de filet de poulet (UE)  - Sauce provençale /Dahl de lentilles corail au lait de coco  Semoule  Tomme blanche  Yaourt nature (local en seau) - , sucre	Betteraves Bio  - Vinaigrette du chef Emincé de filet de poulet (UE)  - Sauce provençale /Dahl de lentilles corail au lait de coco  Semoule  Tomme blanche  Yaourt nature (local en seau) - , sucre
	Mardi	Poisson pané 100% filet MSC  /Croq Fromage Gratin de brocolis  Petit moulé nature  Kiwi Bio 	Pizza au fromage /Salade vitaminée Poisson pané 100% filet MSC  /Croq Fromage Gratin de brocolis  Petit moulé nature  Kiwi Bio 
	Mercredi		
	Jeudi	Roti de porc VPF Label Rouge   - Sauce diable /Colombo végétarien /Rôti de dinde Label Rouge  - Sauce diable Pâtes Bio  Munster AOP  Banane Bio 	Salade de Chou fleur  - Vinaigrette façon cocktail Roti de porc VPF Label Rouge   - Sauce diable /Colombo végétarien /Rôti de dinde Label Rouge  - Sauce diable Pâtes Bio  Munster AOP  Banane Bio 
Vendredi	Carottes râpées Bio  - Vinaigrette au citron Tartiflette poulet (sans porc)  /Tartiflette Végétarienne  Suisse Pomme HVE 	Carottes râpées Bio  - Vinaigrette au citron Tartiflette poulet (sans porc)  /Tartiflette Végétarienne  Suisse Pomme HVE 	

006 - Immaculée Conception _ Brest
Le 04/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Betteraves Bio	Betterave	
Dahl de lentilles corail au lait de coco	Tomate, Lentille corail, Oignon, Gingembre, Curcuma, Bouillon de légumes, Lait de coco, Crème fraîche	Céleri, Lait
Emincé de filet de poulet (UE)	Emincé de poulet	Lait
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Semoule	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature (local en seau)	Yaourt nature	Lait

006 - Immaculée Conception _ Brest
Le 05/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Croq Fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de brocolis	Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Brocoli, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Céleri, Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Pizza au fromage	Oignon, Fromage, Fond de pizza	Gluten, Lait
Poisson pané 100% filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Salade vitaminée	Carotte, Maïs, Haricot mungo germé	Soja

006 - Immaculée Conception _ Brest
Le 07/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Colombo végétarien	Haricot rouge, Patate douce, Eau, Tomate, Fond brun, Oignon, Mélanges d'épices, Sel fin	Gluten, Moutarde
Munster AOP	Munster	Lait
Pâtes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Roti de porc VPF Label Rouge	Rôti de porc	
Rôti de dinde Label Rouge	Rôti filet de dinde	
Salade de Chou fleur	Chou fleur	
Sauce diable	Colorant, Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites

006 - Immaculée Conception _ Brest
Le 08/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées Bio	Carotte	
Pomme HVE	Pomme	
Suisse	Fromage blanc	Lait
Tartiflette Végétarienne	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Tartiflette poulet (sans porc)	Oignon, Pomme de terre, Jambon à la dinde, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Eau, Huile, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites