

**015 - Groupe scolaire St-Vincent Convives Self \_ Brest**  
**Du 15/04/2024 au 19/04/2024**

Primaires self

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Crêpe au fromage Salade composée (Tomates, maïs, carottes) - Vinaigrette du chef	Saucisse bretonne (VPF) /Falafels /Wings de poulet	Flageolets Chou fleur	Cantal AOP	Fruit de saison Bio Creme dessert Smoothie pâtissier
<b>mardi</b>	Paté de campagne supérieur Jean Floc'h Salade Haricots verts Bio, tomates, olives - Vinaigrette du chef	Sauté de boeuf VBF Sauce brune /Curry de légumes	Torsades Bio Poêlée de légumes	Fromage blanc sucré Suisse	Fruits au sirop Pâtisserie Fruit de saison Bio
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Champignons à la Grecque	Cordon bleu de dinde FR (ADO) /Pané fromager	Purée de pommes de terre et carottes Boulgour	Yaourt aromatisé Petit moulé ail et fines herbes	Banane Bio Salade de fruits au sirop Mousse noix de coco du chef
<b>vendredi</b>	Concombre (régional) Vinaigrette du chef Friand viande (avec du porc)	Filet de colin MSC  - sauce maître d'hotel /Steak végétarien	Haricots verts bio Pommes de terre vapeur	Buchette lait mélange Gouda Bio	Gateau Basque Fruit de saison Bio Compote de fruits ( individuelle)

Régional Origine France Produit labellisé Bio Plat signature

VEGETARIENS  
MATERNELE

# 015 - Groupe scolaire St-Vincent Convives Self \_ Brest

Le 15/04/2024

Plats	Ingédients	Allergènes
Bleu	Bleu	Lait
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chips	Chips	
Chou fleur	Chou fleur, Sel fin, Huile, Eau	
Compote gourde	Compote	
Crème dessert	Crème dessert	Lait
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Falafels	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Flageolets	Flageolet, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Fromage Mme Loik à tartiner	Fromage	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme	
Jambon de dinde (froid) Sans porc	Jambon de dinde	
Jus de fruit	Jus de fruit pressé	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Pain de mie	Pain de mie	Gluten, Lait
Salade	Salade et mélange de salade	
Salade composée (Tomates, maïs, carottes)	Céleri, Carotte, Maïs, Radis	Céleri
Saucisse bretonne (VPF)	Oignon, Bouillon de légumes, Chipolata	Céleri
Smoothie pâtissier	Pêche, Crème pâtissière	Lait, Oeufs
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Wings de poulet	Pilon de poulet	
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

**035 - Groupe scolaire St-Vincent Convives Self \_ Brest**  
**Le 16/04/2024**

Plats	Ingredients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chips	Chips	
Compote gourde	Compote	
Curry de légumes	Broccoli, Fève, Maïs, Oignon, Champignon de Paris, Curcuma, Bouillon de légumes, Carotte, Lait de coco	Lait, Soja
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme	
Fruits au sirop	Salade de fruits	
Jus de fruit	Jus de fruit pressé	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Paté de campagne supérieur Jean Floch	Pâté de campagne	Lait, Oeufs
Poêlée de légumes	Poêlée de légumes	
Pâtisserie	Tarte au citron	Gluten, Lait, Oeufs
Salade	Salade et mélange de salade	
Salade Haricots verts Bio, tomates, olives	Tomate, Olives noires, Oeuf dur, Haricot vert, Thon au naturel, Moutarde, Huile, Vinaigre d'alcool, Eau	Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sandwich (pain de mie) jambon de dinde, fromage frais Cantadou	Pain viennois, Jambon de dinde, Crème de fromage	Gluten, Lait
Sauce brune	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauté de boeuf VBF	Sauté de Boeuf	
Suisse	Fromage blanc	Lait
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

# 035 - Groupe scolaire St-Vincent Convives Self \_ Brest

Le 18/04/2024

Plats	Ingredients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Boulgour	Sel fin, Boulgour, Huile	Gluten
Champignons à la Grecque	Champignon à la Grecque	
Chips	Chips	
Compote gourde	Compote	
Cordon bleu de dinde FR (ADDO)	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Jus de fruit	Jus de fruit pressé	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mousse noix de coco du chef	Noix de Coco, Lait de vache, Foisonnant, Lait de coco	Lait, Sulfites
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage portion	Lait
Purée de pommes de terre et carottes	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Salade	Salade et mélange de salade	
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Sandwich (pain de mie) jambon de dinde, fromage frais Cantadou	Pain viennois, Jambon de dinde, Crème de fromage	Gluten, Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

# 035 - Groupe scolaire St-Vincent Convives Self \_ Brest

Le 19/04/2024

Plats	Ingredients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Chips	Chips	
Compote de fruits (individuelle)	Compote	
Compote gourde	Compote	
Concombre (régional)	Concombre	
Filet de colin MSC	Lieu noir	Poissons
Fian au chocolat	Fian	Lait
Friand viande (avec du porc)	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Fruit de saison Bio	Pomme	
Gateau Basque	Gâteau basque	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Gouda Bio	Gouda	Lait
Haricots verts bio	Échalote, Haricot vert, Sel fin, Huile, Eau	
Jus de fruit	Jus de fruit pressé	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Salade	Salade et mélange de salade	
Sandwich (pain de mie) jambon de dinde, fromage frais Cantadou	Pain viennois, jambon de dinde, Crème de fromage	Gluten, Lait
Steak végétarien	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
sauce maître d'hotel	Ail, Persil, Huile, Sel fin	