










Saint Bris le Vineux - service 1
Du 08/09/2025 au 12/09/2025

Déjeuners



Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Dahl de lentilles **Bio** et **régionales**  
 Riz de camargue IGP créole 
Camembert Bio 
 Pomme VER 







Mardi

Tomates - Vinaigrette balsamique IGP 
 Meunière de colin MSC  - Et citron
 Chou fleur CE2 persillade 
Vache qui rit Bio 
 Donuts

Mercredi

Salade de pommes de terre, oignons, cornichon - Vinaigrette
 Rôti de dinde FR  - sauce à la moutarde
 /Quenelle nature - sauce à la moutarde
 Petits pois au bouillon
 Saint Nectaire AOP 
 Raisin blanc

Jeudi

Tarte du chef à l'**emmental Bio** 
 Sauté de porc FR  - Sauce au miel et épices
 /Morceaux de colin MSC  - Sauce au miel et épices
 Carottes persillées
Fromage blanc Bio (régional)   - sucre
Banane Bio 

Vendredi

Melon
 Boulettes au bœuf VBF  - Sauce lombarde
 /Falafel - Sauce lombarde
Penne Bio 
Emmental Bio râpé 
 Crème dessert vanille

