






Saint Bris le Vineux - service 1
Du 22/09/2025 au 26/09/2025



Déjeuners

api





Lundi

Taboulé à **la semoule BIO** 
 Sauté de dinde FR  - sauce aux champignons
 /Quenelle nature - sauce aux champignons
 Chou fleur CE2 persillade 
Gouda Bio 
 Pomme VER 




Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA) 
 Piperade
Edam Bio 
 Mousse au chocolat au lait Bio



Mercredi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry
 Filet de saumon MSC  - sauce citron
Riz Bio créole 
Saint Moret Bio 
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise 

Jeudi

Tomates - Vinaigrette balsamique IGP 
 Allumettes de porc façon carbonara
 / 
Penne Bio 
 Bûchette lait mélange
 Pana cotta - Coulis de fruits rouges

Vendredi

Salade de blé, maïs et olives - Vinaigrette
 Boulettes au bœuf VBF  - Sauce façon provençale
 /Falafel - Sauce façon provençale
Brocolis Bio 
 Yaourt arôme
 Raisin blanc

