

**Saint Bris le Vineux - service 1**  
**Du 06/10/2025 au 10/10/2025**

		Déjeuners		
	Lundi	<p>Chou fleur CE2  - Vinaigrette façon cocktail  Rôti de dinde FR  - Sauce Bercy  /Pain végétarien du chef aux haricots rouges  - Sauce Bercy  Riz de camargue IGP créole   <b>Camembert Bio</b>   Liégeois vanille</p>		
	Mardi	<p><b>Carotte râpée (régional)</b>  - Vinaigrette à l'orange  Tartiflette aux allumettes de porc  /Gratin de pommes de terre façon tartiflette  Suisse sucré  Poire</p>		
	Mercredi	<p>Salade de perles, tomates, maïs - Vinaigrette  Sauté de bœuf VBF  - Sauce brune  /Falafel - Sauce brune  <b>Brocolis Bio</b> à l'ail   <b>Gouda Bio</b>   Pomme VER </p>		
	Jeudi	<p>Macédoine de légumes - Vinaigrette à la mayonnaise  Bolognaise de <b>lentilles Bio</b>   <b>Fusilli Bio</b>   <b>Emmental Bio râpé</b>   Mousse au chocolat au lait Bio</p>		
	Vendredi	<p>Salade mêlée - Vinaigrette aux fines herbes  Poisson pané 100% filet MSC  - Et citron  <b>Épinards Bio</b> béchamel   Cantal AOP   Gâteau à la vanille (<b>farine Bio</b>) </p>		