

**Saint Bris le Vineux - service 1**  
**Du 17/11/2025 au 21/11/2025**

		Déjeuners		
	Lundi	<p>Salade de pommes de terre fraîches (régionales) mais et cornichon - Vinaigrette au persil  Sauté de dinde FR  - Sauce moutarde à l'ancienne  /Morceaux de colin MSC  - Sauce moutarde à l'ancienne  <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail   Carré de Ligueil  <b>Flan nappé caramel Bio</b> </p>		
	Mardi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette aux fines herbes  Boulettes au <b>bœuf VBF Bio</b>   - Sauce napolitaine  /Falafel - Sauce napolitaine  Gratin de chou fleur CE2   Yaourt sucré  Donuts</p>		
	Mercredi	<p>Potage <b>potiron (régional)</b>   Jambon blanc (issu de porc LR)   - sauce façon chablisienne  /Dahl de <b>lentilles Bio</b>   <b>Penne Bio</b>   Emmental râpé  Cocktail de fruits</p>		
	Jeudi	<p>Carotte râpée - Vinaigrette aux agrumes  Omelette du chef (Oeuf MEA)  - Et ketchup du chef  Brocolis persillade  <b>Gouda Bio</b>   <b>Banane Bio</b> </p>		
	Vendredi	<p>Pâté de campagne (issu de porc LR)  - Et cornichons  /Rillettes de thon  Filet de colin d'Alaska MSC  - sauce à l'estragon  Pommes de terre persillées  Suisse arôme  Clémentine</p>		