

Saint Bris le Vineux - service 1
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Déjeuners

api

Lundi

Salade verte - Vinaigrette balsamique IGP
 Dahl de **lentilles Bio**
 Boulgour pilaf
 Pont l'Évêque AOP
 Mousse au chocolat au lait Bio

Mardi

Pommes de terre aux oignons rouges - Vinaigrette
 Steak haché de bœuf VBF - à la fondue d'oignons
 /Poisson pané 100% filet MSC
 Petits pois CE2 au bouillon
 Cantal AOP
 Clémentine

Mercredi

Endives - Vinaigrette au miel
 Sauté de porc FR - Sauce au paprika
 /Falafel - Sauce au paprika
Penne Bio
Saint Moret Bio
 Poire

Jeudi

Rosette - Et cornichons
 /Oeuf dur - mayonnaise
 Pavé de poisson MSC huile d'olive et citron vert
 Haricots beurre CE2 persillés
 Fromage blanc sucré
Orange Bio

Vendredi

Velouté de **carottes (régionales)** aux 4 épices
 Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce au curry
 /Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce au curry
 Purée de **butternut (régional)** et pommes de terre
 Mimolette
 Tarte du chef à la patate douce et caramel

