
















**Saint Bris le Vineux - service 1**  
**Du 23/02/2026 au 27/02/2026**

MARDI GRAS

Déjeuners



<b>Lundi</b>	<p>Salade de pommes de terre, oignons, cornichon - Vinaigrette          Cordon bleu de dinde          /Galette aux fromages  <b>Haricots verts Bio</b> persillés           Coulommiers  <b>Orange Bio</b> </p>
<b>Mardi</b>	<p><b>Carotte râpée (régional)</b>  - Vinaigrette aux fines herbes          Morceaux de colin MSC  - Sauce façon provençale  <b>Semoule BIO</b>           Cantal AOP           Liégeois chocolat</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette          Hachis parmentier (bœuf VBF)           /Brandade de poissons MSC   <b>Gouda Bio</b>           Clémentine</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Chou fleur CE2  - Vinaigrette à l'échalote          Jambon blanc (issu de porc LR)   - Sauce aux oignons          /Palet végétarien maraîcher          Petits pois au bouillon          Fromage blanc sucré          Gâteau au miel et aux 4 épices (<b>farine Bio</b>) </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Chou chinois au soja          Nems de légumes - sauce nems          Riz de camargue IGP façon cantonnais           Tomme grise  <b>Banane Bio</b> </p>

