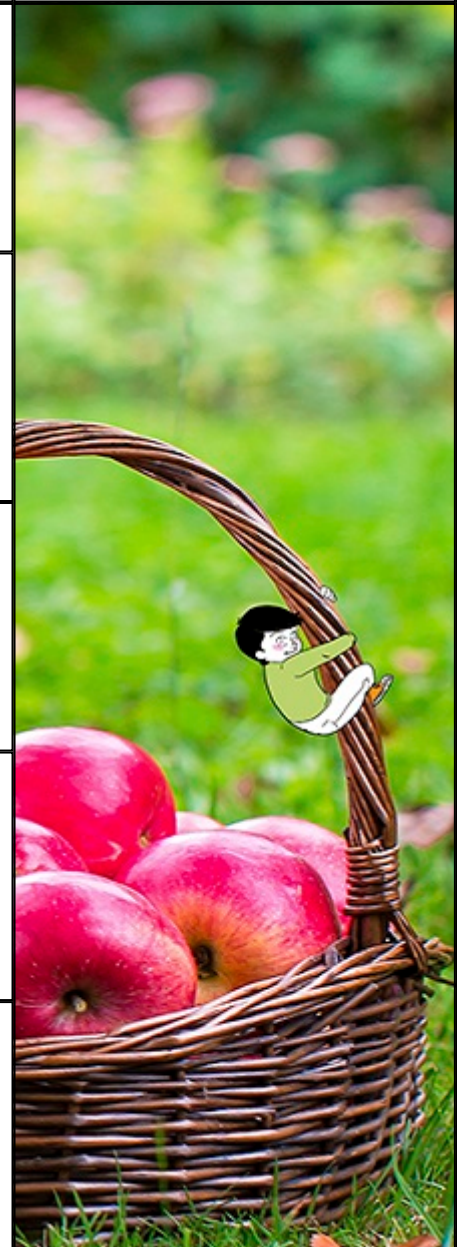


Saint Bris le Vineux - service 1
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Déjeuners



Lundi	<p>Chou rouge râpé (régional) 🇫🇷 - Vinaigrette moutarde à l'ancienne Sauté de porc FR (régional) 🇫🇷 - Sauce normande /Falafel - Sauce normande Purée de pommes de terre Camembert Bio ^{Bio} Mousse au chocolat au lait Bio</p>
Mardi	<p>Betteraves Bio et maïs ^{Bio} - Vinaigrette Boulettes au bœuf VBF Bio ^{Bio} 🇫🇷 - sauce tomate /Omelette du chef (Oeuf MEA) 🇫🇷 - sauce tomate Carottes CE2 🇫🇷 Yaourt sucré (régional) 🇫🇷 Beignet chocolat noisette</p>
Mercredi	<p>Céleri râpé (régional) 🇫🇷 - Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette Emincé de cuisse de poulet FR 🇫🇷 - sauce aux champignons /Émincé végétal au pois Bio ^{Bio} - sauce aux champignons Macaronis Bio ^{Bio} Tomme blanche Compote fraîche pomme Bio cannelle ^{Bio}</p>
Jeudi	<p>Oeuf dur - mayonnaise Dahl de lentilles Bio ^{Bio} Boulgour Bio pilaf ^{Bio} Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Pomme HVE & régionale 🇫🇷 🇫🇷</p>
Vendredi	<p>Crêpe au fromage Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - sauce citron Gratin de chou fleur CE2 🇫🇷 Petit moulé nature Kiwi Bio ^{Bio}</p>