


Saint Bris le Vineux - service 1
Du 09/03/2026 au 13/03/2026




Déjeuners

api





Lundi

Salade de pommes de terre et maïs - Vinaigrette au persil
 Sauté de dinde FR  - façon blanquette
 /Quenelle nature - façon blanquette
 Haricots verts persillés
 Bûchette lait mélange
 Ananas





Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique IGP 
 Légumes couscous **aux pois chiche Bio** 
Semoule BIO 
 Tomme blanche
 Crème dessert vanille

Mercredi

Brocolis - Vinaigrette
 Jambon blanc (issu de porc LR)  
 /Saucisse végétale
Coquillettes BIO 
 Saint Paulin
Banane Bio 

Jeudi

Pâté de campagne (issu de porc LR)  - Et cornichons
 /Oeuf dur - mayonnaise
 Poisson pané 100% filet MSC 
 Épinards béchamel
 Vache qui rit
Pomme HVE & régionale  

Vendredi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Hachis parmentier (bœuf VBF)  - sauce tomate
 /Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate 
 Verre de **lait Bio**  - Sirop de grenadine (sirop d'accueil)
 Gâteau aux pralines roses (**farine Bio**) 

