



Saint Bris le Vineux - service 1
Du 16/03/2026 au 20/03/2026






Déjeuners

api

Lundi

Céleri râpé - Sauce rémoulade
 Chili sin carne
 Riz de camargue IGP créole 
 Pont l'Évêque AOP 
 Crème dessert chocolat


Mardi

Taboulé à **la semoule BIO** 
 Meunière de colin MSC  - Et citron
 Brocolis CE2 
Edam Bio 
Orange Bio 




Mercredi

Radis roses - beurre
 Rôti de dinde FR  - Sauce milanaise
 /Quenelle nature - Sauce milanaise
 Spaghetti
 Cantal AOP 
Compote pomme Bio 

Jeudi

Salade mêlée - Vinaigrette caesar
 Ragoût de saucisse façon Coddle
 /Morceaux de colin MSC façon Coddle 
 Pommes de terre vapeur
 Crème anglaise
 Pudding au chocolat

Vendredi

Salade de **fusilli Bio** et maïs  - Vinaigrette au persil
 Paupiette au veau FR  - Au jus
 /Paupiette au poisson - Au jus
 Gratin de chou fleur CE2 
 Suisse sucré
Kiwi Bio

