

**Saint Bris le Vineux - service 1**  
**Du 20/04/2026 au 24/04/2026**

Déjeuners



Lundi

Taboulé (**semoule Bio**)   
 Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce façon provençale  
 /Poisson pané 100% filet MSC   
 Brocolis persillade  
**Vache qui rit Bio**   
**Kiwi Bio**

Mardi

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette  
 Paupiette au veau FR - sauce à la moutarde  
 /Paupiette au poisson - sauce à la moutarde  
 Purée de pommes de terre  
 Saint Nectaire AOP   
 Crème dessert vanille

Mercredi

**Lentilles Bio** - Vinaigrette  
 Beignet de calamar  
 Épinards béchamel  
**Camembert Bio**   
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise

Jeudi

Chou fleur CE2 - Sauce rémoulade  
 Allumettes de porc façon carbonara  
 /Moules façon carbonara  
**Macaronis Bio**   
 Verre de **lait Bio**   
 Gâteau aux pralines roses (**farine Bio**)

Vendredi

Radis roses - beurre  
 Curry doux de carottes et pois chiche  
**Semoule BIO**   
 Suisse sucré  
**Orange Bio**

