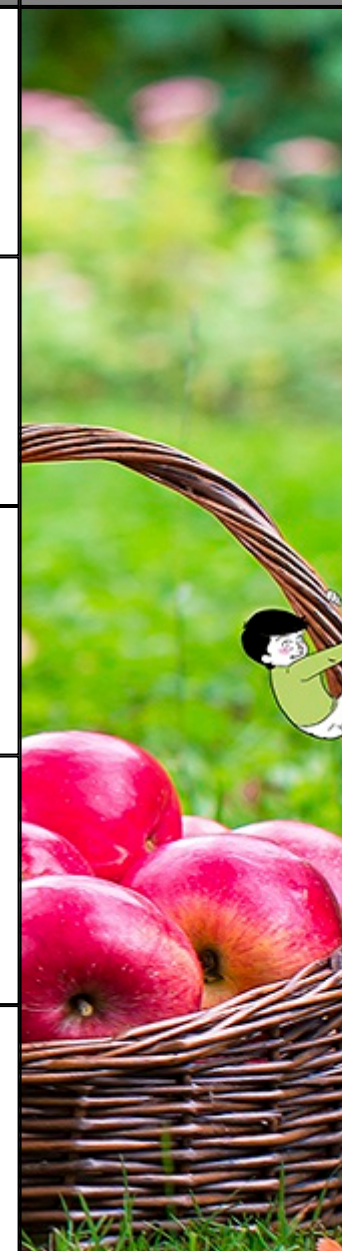


Saint Bris le Vieux - service 1
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Déjeuners



Lundi

Carotte râpée - Vinaigrette à l'orange
 Nuggets de volaille - Sauce tartare
 /Nuggets de blé - Sauce tartare
 Purée de pommes de terre

Mimolette Bio
Pomme (régional)

Mardi

Salade de perles, tomates, maïs - Vinaigrette
 Paupiette au veau FR - Sauce façon niçoise
 /Paupiette au poisson - Sauce façon niçoise
 Petits pois CE2 au bouillon

Camembert Bio
 Liégeois vanille

Mercredi

Haricots beurre CE2 - Vinaigrette à l'échalote
 Sauté de porc FR - Sauce au colombo
 /Morceaux de colin MSC - Sauce au colombo

Semoule BIO
 Cantal AOP
 Mousse au chocolat au lait Bio

Jeudi

Betteraves Bio - Poireaux - Vinaigrette mimosa
 Haut de cuisse de poulet FR - Sauce façon Bourguignonne
 /Quenelle nature - Sauce façon Bourguignonne
 Poêlée de légumes - Pommes de terre

Fromage blanc Bio (régional) - Coulis de cassis
 Crumble aux pommes et raisins secs

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au xérès IGP
 Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale à l'emmental Bio

Saint Moret Bio
Banane Bio