# BRUSSIEU
## Du 14/12/2026 au 18/12/2026




| | Menus |
|---|---|
| Lundi | Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry<br>**Saucisse de Toulouse**<br>/Roulé végétal goût merguez<br>(Lentilles Bio) au jus<br>Saint Nectaire AOP<br>**Kiwi** |
| Mardi | Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette<br>Filet de limande MSC - Sauce crème<br>Carottes Ce2 à l'ail<br>Fourme de montbrison<br>Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon** |
| Mercredi | |
| Jeudi | Guacamole - Sirop de grenadine<br>Emincé de dinde FR - Sauce champignons à la crème (viande)<br>/Filet de saumon MSC - Sauce champignons à la crème (poisson)<br>Pommes noisette<br>Papillote<br>Roulé à la crème pâtissières et à la confiture |
| Vendredi | Salade verte - Vinaigrette<br>Gratin de gnocchis (pommes de terre) à la provençale<br>Suisse fruité<br>Poire |



**Régional** **Bio** Produit labellisé Origine France

***Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.***
***Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.***