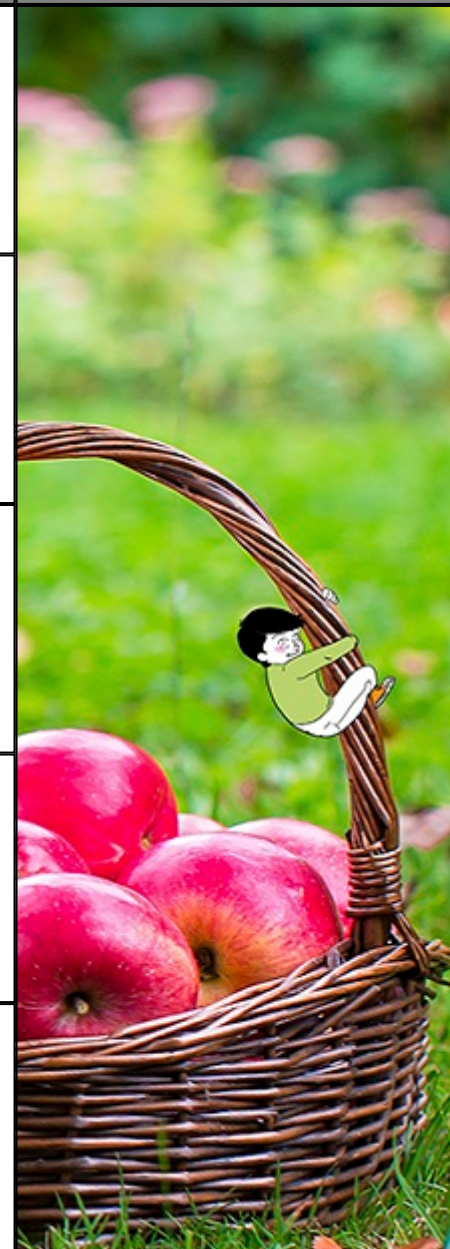


BRUSSIEU
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menus



Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Chili sin carne
Riz de Camargue IGP pilaf 🍴
Cantal AOP 🍴
Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon** 🍴🍴

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🌱
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus
/Omelette au fromage du chef 🍴🍴
Carottes 🍴
Yaourt Bio sucré 🌱
Orange Bio 🌱

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar
Le Coodle
/Le Coodle (Saucisse végétale)
Crème anglaise
Pudding aux pepites de chocolat 🍴

Vendredi

Mélange de **fusilli Bio** et cornichons 🌱 - Vinaigrette persillée
Poisson blanc meunière MSC 🍴
Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional) 🍴
Yaourt arôme poire **Bio** GAEC des 2 rivières
Kiwi Bio 🌱