

**BRUSSIEU**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

Menus



Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)   
 Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons  
 /Filet de limande MSC - Sauce champignons  
 Brocolis  
 Cantal AOP   
**Pomme Bio**

Mardi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
 Quenelle nature - Sauce tomate  
**Haricots verts Bio** persillés   
**Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)**   
 Flan nappé caramel

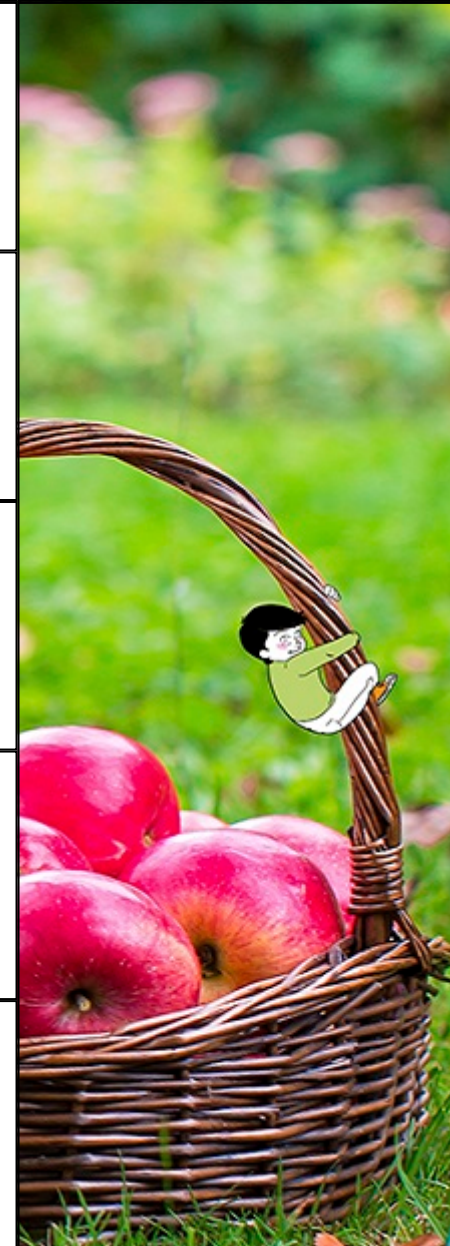
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes  
 Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin  
 Riz de camargue IGP créole   
**Yaourt arôme vanille Bio** GAEC des 2 rivières (**régional**)   
**Orange Bio**

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique  
 Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette   
 /Roulé végétal goût merguez  
 Pommes de terre vapeur  
 Fromage à raclette (cossette)  
 Pavés Bâlois



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