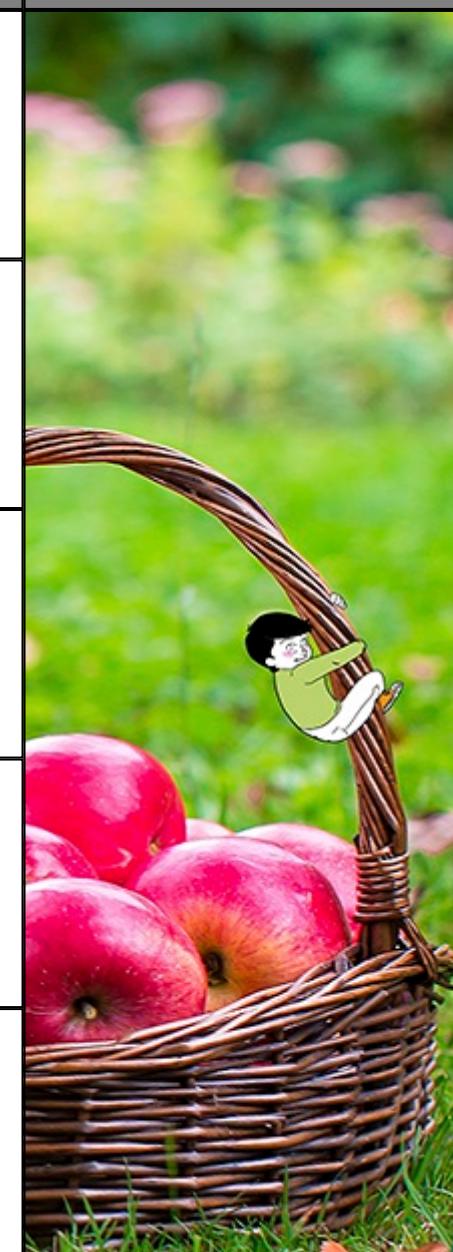


BRUSSIEU
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menus



	Lundi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) </p> <p>Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons</p> <p>/Filet de limande MSC - Sauce champignons</p> <p>Brocolis</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Pomme Bio </p>
	Mardi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Quenelle nature - Sauce tomate</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) </p> <p>Flan nappé caramel</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin</p> <p>Riz de camargue IGP créole </p> <p>Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional) </p> <p>Orange Bio </p>
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique</p> <p>Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette </p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage à raclette (cossette)</p> <p>Pavés Bâlois </p>



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