




BRUSSIEU
Du 01/06/2026 au 05/06/2026



Menus

api

Lundi


Chou fleur CE2  - Sauce façon cocktail
Filet de saumon MSC  - Sauce à l'oseille
Boulgour
Mimolette Bio 
Pastèque

Mardi





Crêpe au fromage
Quenelle nature (régional)  - Sauce tomate
Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella
Yaourt Bio sucré 
Pêche

Mercredi

Jeudi

Carottes râpées Bio  - Vinaigrette à la framboise
Tomate farcie (à plat)
/Tomate farcie (boulettes végétales) et riz BIO
Suisse sucré
Chocolat barre

Vendredi

Concombre - Sauce au fromage blanc et ciboulette
Jambon blanc issu de porc Label Rouge  - Sauce mayonnaise
/Filet de lieu noir MSC - Sauce mayonnaise
Salade de **fusilli Bio**, poivrons et maïs  - Vinaigrette
Yaourt arôme framboise Bio GAEC des 2 rivières (régional)  
Pomme Bio 