

BRUSSIEU
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Menus



		Menus
Lundi	<p>Salade de blé arlequin - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce provençale /Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce provençale Brocolis persillés Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional) 🇫🇷 🌿 Kiwi Bio 🌿</p>	
Mardi	<p>Radis - , beurre Légumes couscous Semoule Bio 🌿 Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fermes Orange</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce moutarde /Filet de limande MSC - Sauce moutarde Écrasé de pommes de terre Verre de lait Bio 🌿 Gâteau du chef aux pralines roses 🍰</p>	
Vendredi	<p>Salade de pommes de terre Bio, maïs et olives 🌿 - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon région 🇫🇷 🌿</p>	

