

BRUSSIEU
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

Menus



Lundi

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs ^{Bio} - Vinaigrette
Sauté de poulet (régional) ^{Régional} - Sauce aux épices
 /Pavé de merlu MSC ^{MSC} - Sauce aux épices
 Brocolis
 Yaourt arôme fraise **au lait de la ferme des Ayguees** ^{Ferme}
Kiwi Bio ^{Bio}

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Bolognaise de **lentilles Bio** ^{Bio}
 (Blé CE2) pilaf ^{CE2}
 Bournette du Vercors Bio
 Clémentine

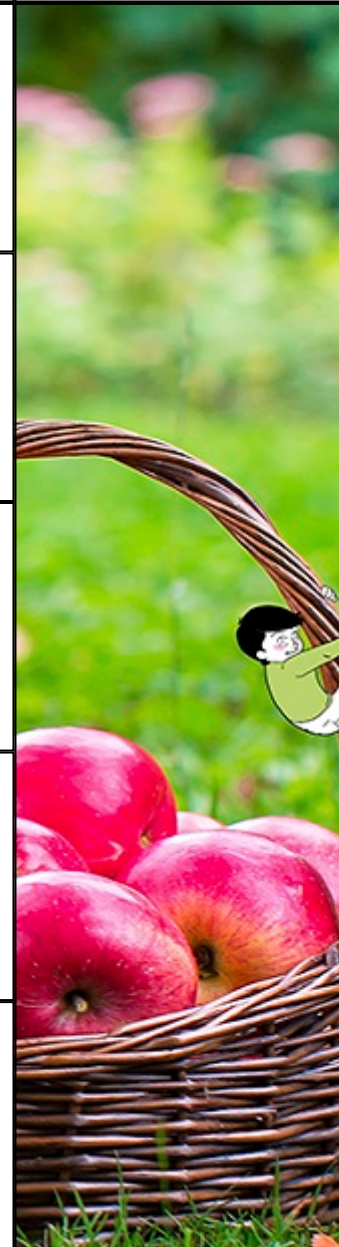
Mercredi

Jeudi

Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette au curry doux
 Filet de Poisson pané MSC ^{MSC}
 Haricots plats à l'échalote
 Suisse sucré
 Fondant au chocolat et haricots rouges

Vendredi

Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) ^{Signature} - , oignons frits
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge ^{Label Rouge}
 /Filet de lieu noir MSC - Sauce mayonnaise
Macaronis Bio ^{Bio}
Emmental Bio râpé ^{Bio}
 Poire



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