

BRUSSIEU
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menus



Lundi	Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote Sauté de porc (régional) - Sauce diable /Filet de saumon MSC - Sauce aurore Semoule Bio Bournette du Vercors région Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon
Mardi	Salade de pommes de terre aux oeufs durs - Vinaigrette Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate Carottes Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees Poire
Mercredi	
Jeudi	Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards Rôti de dinde - Sauce aux épices /Galette végétarienne du chef au boulgour Petits pois CE2 Suisse fruité Kiwi Bio
Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérés Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Gouda Bio Compote fraîche pomme Bio vanille



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