BRUSSIEU
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menus
Lundi	Chou rouge râpé - Vinaigrette à la framboise Paupiette au veau - Sauce tex mex /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce tex mex **Boulgour Bio** Saint martin HVE les 4 fermes région **Kiwi Bio**
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce citron Haricots verts Bio **Yaourt arôme coco Bio** GAEC des 2 rivières **(régional)** **Madeleine Bio**
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette basilic Chili sin carne (Riz Bio) pilaf Saint Paulin Compote fraîche de (pomme Bio) au spéculoos du chef
Vendredi	Cake au chèvre et butternut Sauté de **porc (régional)** - Sauce moutarde /Quenelle nature région - Sauce tomate Chou fleur CE2 **Yaourt Bio** sucré Clémentine



Origine France · Produit labellisé · **Bio** · **Régional** · Plat signature

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