

















MENU ECOLE DE BRESSOLS

SEMAINE DU 09 au 13 mars 2026

| LUNDI | MARDI | | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|---|
| Taboulé  | Potage   |  | Filet de maquereaux | Céleri râpé |
| Poisson pané | Lasagne bolognaise  | | Chipolata   | Haricots rouges au tofu   |
| Haricots beurre  | | | Brocolis  | Brunoise de légumes provençale  |
| Fromage | Crème dessert caramel | | Fromage | Yaourt aromatisé  |
| | | | Gâteau sec | |
|  agriculture biologique |  viande bovine française |  volaille française |  porc français |  Menu végétarien |
|  fait maison | | | | |
|  |  |  |  |  |
| | | |  HVE2 (haute valeur environnementale) |  |
| Les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis en fonction des livraisons | | | | |