

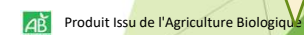
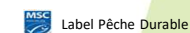


Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carotte Rappée et Miel	Tomate Basilic	Melon Charentais	Cake au Fromage Râpé 
Coquillettes Tomate Surimi Mayonnaise	Chou Blanc Maïs	Betterave Maïs	Salade Waldorf
Crêpe au Fromage	Pâté de Campagne	Chou Chinois Vinaigrette	Chou Fleure Mimosa
Escalope de Dinde Viennoise <i>Dos de Colin Sauce Curry (Sans Viande)</i> 	Omelette au Fromage 	Sauté de Porc à la Tomate <i>Galette de Légumes (sans viande)</i>	Cœur de Filet de Merlu Sauce Bonne Femme 
Epinards Haché à la Crème	Petit Pois	Tian de Légumes du Soleil 	Fondue de Poireaux 
Blé au Beurre	Spaghetti au Beurre	Gratin Dauphinois 	Riz Créole 
Fromage Blanc	Yaourt Nature	Emmental	Camembert
Petit Moulé	Comté 	Tartare Cernoix	Yaourt Aromatisé
Bûche au Lait	Chanteneige	Suisse aux Sucre	Vache qui Rit
Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison
Compote Pomme	Panna Cotta aux Fruits Rouges 	Crème Vanille Caramel 	Salade de Fruit Régál' 
Eclair Vanille	Salade de Fruits Régál' 	Compote Poire	Gaufrette Vanille

Produits Locaux
Chêne Rouge
 38080 st Alban De Roche
Batavia Blonde
 30080 St Alban de Roche
Carottes
38080 St Alban de Roche
Tomate Grappe
 38150 Ville Sous Anjou
Concombre
 38150 Ville Sous Anjou
PDT Delicatessen
 38150 Roussillon
Courge Butternut
 38150 Roussillon
Chou Blanc
 38080 St Alban de Roche
Chou Vert Frisé
 38080 St Alban de Roche
Poire Williams
 69440 St Laurent D'Agny
Pomme Galla
 69440 St Laurent D'Agny
Pomme Golden
 69440 St Laurent D'Agny
Marron
 69440 St Laurent D'Agny
Noix Fraiche
 69440 St Laurent D'Agny

Animations
Smoothie



Ces menus sont communiqués à titre indicatif ; ils peuvent faire l'objet de changements en fonction des approvisionnements.

La liste des allergènes ainsi que l'origine des viandes sont disponibles auprès de votre équipe du site.