



Semaine du 07 au 11 Septembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au Fromage	Avocat en Tranche Tomate Maïs	Terrine de Campagne	Blé aux deux Olives
Pastèque	Laitue Iceberg Vinaigrette	Tomate Maïs	Concombre Ciboulette
Riz, Maïs, Poivrons, Tomate	Piémontaise Végé 	Fusili Tomate Concombre Maïs	Œuf Mimosa Ecale
Rôti de Bœuf Cuit Omelette Nature (sans Viande) 	Saucisse de Toulouse Chipolata Végétale (sans viande)	Quenelle Nature Sauce Tomate 	Dos de Colin Lieu 
Chou Fleur Gratiné Gouda Cheddar	Gratin de Courgette	Poêlée de Légumes 	Carotte Vichy
Semoule au Beurre	Farfalles au Beurre	Riz Créole 	Purée de Pommes de terre 
Yaourt Nature	Yaourt Aromatisé	Petit Nova aux Fruits	Rondelé aux Noix
Petit Moulé Ail et Fines Herbes	Petit Moulé	Cantal 	Brie
Tomme Grise	Bûche de Lait	Petit Vache qui rit	Fromage blanc
Fruit de Saison	Fruit de Saison	Pastèque	Banane
Compote Pomme	Mousse au Chocolat	Gâteau Marbré	Ile Flottante Caramel
Flan Nappé Caramel	Salade de Fruits Régali' 	Ananas en Morceau	Compote Pomme

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 Delicatesse
 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
Smootie

 Fait Maison

 Recette Végétarienne

 Appellation d'Origine Protégée

 Label Pêche Durable

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

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.