

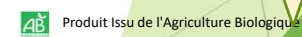
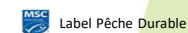
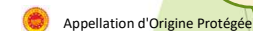
Semaine du 23 au 27 Février 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Râpées	Salade Verte Oignons Frits	Cœuf Dur Mayonnaise	Céleri Vinaigrette
Salade de Pommes de Terre aux Echalote	Salade de Coquillettes Maïs Tomate et Surimi	Salade Iceberg	Salade de Riz Tomate Concombre
Feuilleté au Fromage	Pâté de Foie	Chou Fleur au Fromage	Rosette
Hachis Parmentier Végétarien 	Sauté de Dinde au Curry 	Steak Haché Sauce Echalote	Fish and Chips de Colin 
	Haricots Verts	Poêlée de Légumes	Epinards Haché à la Crème
	Farfalle	Purée de Pomme de Terre 	Polenta Crémeuse
Yaourt Nature	Camembert	Cantal 	Yaourt Aromatisé
Petit Moulé Nature	Petit Suisse aux Fruits	Kiri	Vache qui Rit
Comté 	Petit Moulé Nature	Fromage Blanc Nature	Saint Paulin
Kiwi	Poire	Ananas	Orange
Eclair Chocolat	Flan Pâtissier	Liégeois Chocolat	Fromage Compote Pomme Poire 
Compote Pommes	Crème Dessert Vanille	Salade de Fruit Régali 	Tarte aux 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 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 Fraîche
 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.