



Semaine du 02 au 06 Février 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Penne Maïs Œuf 	Carottes Rappées	Salade Chinoise 	Penne Chou Rouge et Maïs
Macédoine Mayonnaise	Salade de Lentilles Cervelas	Bouillon Chinois 	Betterave à L'Orange
Feuilleté Dubarry	Batavia aux Oignons Frits	Terrine de Campagne	Crêpe au Fromage
Cordon Bleu	Galette de Légumes 	Sauté de Poulet Sauce Soja 	Chunks de Filet de Colin 
Haricot Vert	Poêlée de Légumes 	Poêlée de Légumes Asiatique	Epinards Haché à la Crème
Crozet de Savoie	Boulgour à la Tomate	Riz Cantonais	Pommes de Terre Boulangère 
Vache qui Rit	Tomme Blanche	Saint Nectaire 	Yaourt Aromatisé
Yaourt Nature	Petit Suisse aux Fruits	Cantafrais	Bûche du Pilat
Comté 	Kiri	Fromage Blanc Nature	Petit Moulé Ail et Fines Herbes
Poire	Kiwi	Pomme	Banane
Liégeois Vanille Caramel	Crème Dessert Vanille	Litchi Ananas	Fromage Blanc Brisure OREO
Gaufrette Vanille	Tarte Grillé aux Pommes	Beignet Ananas	Salade de Fruit Régal' 

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 sur le 2eme
Trimestre



Crêpe

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.