

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	Jeudi Menu de Noël	VENDREDI
Carottes Râpées 	Salade Iceberg 	Terrine de Saumon Fumé & Crevettes à la Sauce Ciboulette Citron 	Betteraves à L'Orange
Salade de Pommes de Terre Œuf & Echalote	Pepinette Maïs Tomate	Mousse de Canard	Salade de Pois Chiche
Croisillon Emmental	Terrine de Lapin aux Noisettes	Velouté de Potiron	Œuf Dur Mayonnaise
Hachis Parmentier Végétarien 	Saucisson de Lyon 	Emincé de Chapon à la Crème 	Dos de Colin Sauce Pizzaiolo 
	Gratin de Potiron 	Haricots Vert Sauce Noisettes	Brocolis
	Pommes de Terre Boulangères	Pommes Rösti	Farfalle
Fromage Blanc	Tomme Grise	Babybel	Petiot Suisse Nature
Saint Nectaire 	Petit Moulé Nature	Yaourt Brassé	Kiri
Vache qui Rit	Yaourt Aromatisé	Camembert	Gouda
Fruit de Saison	Fruit de Saison		Fruit de Saison
Eclair Vanille	Flan Nappé au Caramel	Dessert de Noël & Clémentine	Beignet au Chocolat
Pêche au Sirop	Compote Pomme 		Salade de Fruits 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

Comcombe

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 1^{er} Trimestre

 Fait Maison

 Recette Végétarienne

 Appellation d'Origine Protégée

 Label Pêche Durable

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 Glace

 Pop Corn Surprise

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.