








Semaine du 02 au 06 Février 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Penne Maïs Œuf 	Carottes Rappées	Salade Chinoise 	Crêpe au Fromage
Cordon Bleu	Galette de Légumes 	Sauté de Poulet Sauce Soja 	Dos Chuks de Filet de Colin 
<i>Palet Fromage Emmental</i> 		<i>Escalope de Blé Panée</i> 	
Haricot Vert	Boullgour à la Tomate	Riz Cantonnais	Epinards Haché à la Crème
Yaourt Nature	Tomme Blanche	Fromage Blanc Nature	Petit Moulé
Gaufrette à la Vanille	Kiwi	Beignet Ananas	Salade de Fruit Régál' 



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'Agn
Pomme Galla
69440 St Laurent D'Agn
Pomme Golden
69440 St Laurent D'Agn
Marron
69440 St Laurent D'Agn
Noix Fraiche
69440 St Laurent D'Agn

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.