






















FEYZIN - ECOLE DES GERANIUMS

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail	Croziflette au fromage (crozets BIO)		Saint Nectaire AOP 	Orange Bio 
mardi	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette	Filet de saumon MSC  - Sauce à l'oseille	Chou fleur CE2 persillé 	Yaourt Bio sucré 	Chocolat barre
mercredi	Salade verte - Vinaigrette au balsamique	Sauté de poulet (régional)  - Sauce paprika /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Paprika	Semoule Bio 	Pont l'Evêque AOP 	Clémentine
jeudi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame	Bolognaise au boeuf   /Bolognaise de lentilles Bio 	Fusilli Bio 	Emmental Bio râpé 	Compote fraîche pomme Bio mangue  
vendredi	Cake du chef emmental et mimolette 	Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au jus /Pané fromager	Epinards béchamel	Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees 	Kiwi Bio 