














FEYZIN - ECOLE DES GERANIUMS

Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 	Emincé de cuisse de poulet  - Sauce champignons /Filet de limande MSC - Sauce champignons	Brocolis	Cantal AOP 	Pomme Bio 
mardi	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Quenelle nature - Sauce tomate	Haricots verts Bio persillés 	Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)  	Flan nappé caramel
mercredi	Endives - Vinaigrette miel et balsamique (concentré)	Lasagnes au boeuf  /CC Lasagnes aux épinards et fêta AOP 		Suisse sucré	Banane Bio 
jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes	Filet de lieu noir MSC  - Sauce au cumin	Riz de camargue IGP créole 	Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional)  	Orange Bio 
vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique	Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette  /Saucisses végétarienne	Pommes de terre vapeur	Fromage à raclette (cossette)	Pavés Bâlois 