
















FEYZIN - ECOLE DES GERANIUMS

Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette aux agrumes	Boulettes au boeuf - Sauce paprika /Boulettes végétariennes - Sauce paprika	Blé pilaf	Vache qui rit Bio 	Clémentine
mardi	Salade iceberg - Vinaigrette Caesar	Saucisse de Toulouse  /Saucisses végétale	Purée de pommes de terre du Chef	Chantilly	Crêpe sucrée - , coulis de fruits rouges
mercredi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 	Paupiette de dinde - Sauce crème /Filet de lieu noir MSC  - Sauce citron	Brocolis persillés	Fourme de montbrison  	Kiwi Bio 
jeudi	Mélange de riz Bio et maïs  - Vinaigrette	Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 	Epinards béchamel et fête AOP	Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional)  	Orange Bio 
vendredi	Potage Crécy (concentré)	Filet de limande MSC - Sauce ciboulette	Coquillettes Bio 	Brique de vache HVE les 4 fermes	Compote fraîche pomme Bio 