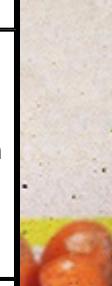


# FEYZIN - ECOLE DES GERANIUMS

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

## Elémentaire

|  |                 | Entrées   | Plats  | Accompagnements   | Fromages   | Desserts  |   |
|--|-----------------|---|--|---|--|---|---|
|    | <b>lundi</b>    | Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote  | Sauté de porc région   -<br>Sauce diable<br>/Filet de saumon MSC  -<br>Sauce aurore | <b>Semoule Bio </b>        | Bournette du Vercors région   | Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon région   |    |
|    | <b>mardi</b>    | Salade de pommes de terre aux oeufs durs - Vinaigrette  | Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate  | Carottes                   | Yaourt HVE arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees région   | Poire   |    |
|    | <b>mercredi</b> | Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron | Chili sin carne  | Riz de Camargue IGP pilaf  | Tomme HVE les 4 fermes   | Liégeois vanille  |   |
|  | <b>jeudi</b>    | Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards  | Rôti de dinde  - Sauce aux épices<br>/Galette végétarienne du chef   | Petits pois CE2   | Suisse fruité  | <b>Kiwi Bio </b>   |  |
|  | <b>vendredi</b> | Salade iceberg - Vinaigrette au xérés   | Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata  |   | <b>Gouda Bio </b>   | Compote fraîche <b>pomme Bio</b><br>vanille                 |  |