







Le Grand Lemps

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




Menu

api

Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
 Emincé de cuisse de poulet  - Sauce champignons
 /Émincé végétal au **pois Bio**  - Sauce champignons
 Brocolis BIO à l'ail 
 Tomme noire IGP 
Pomme Bio 

Mardi


Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes
 Quenelle nature - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés 
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)  
 Flan nappé caramel

Mercredi

Jeudi

Betteraves  - Vinaigrette
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce curcuma
Riz de camargue IGP créole 
Yaourt Bio nature 
Orange Bio 

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
 Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette 
 /Saucisse végétale (façon chipo)
 Pommes de terre vapeur
 Fromage à raclette (cossette)
 Pavés Bâlois 