

Le Grand Lemps
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu



	Lundi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio)</p> <p>Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons</p> <p>/Émincé végétal au pois Bio - Sauce champignons</p> <p>Brocolis BIO à l'ail </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Pomme Bio </p>
	Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Quenelle nature - Sauce tomate</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) </p> <p>Flan nappé caramel</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Betteraves - Vinaigrette</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma</p> <p>Riz de camargue IGP créole </p> <p>Yaourt Bio nature </p> <p>Orange Bio </p>
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique</p> <p>Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette </p> <p>/Saucisse végétale (façon chipo)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage à raclette (cossette)</p> <p>Pavés Bâlois </p>

