

ECOLE LEMPS
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu



Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>CC Gnocchis HVE aux courgettes, emmental et mozzarella </p> <p>Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER </p> <p>Donuts</p>
Mardi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) - Vinaigrette au citron</p> <p>Filet de lieu noir MSC tomaté au four </p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Brie</p> <p>Pomme Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte</p> <p>Vinaigrette balsamique</p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Liégeois chocolat</p>
Vendredi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon</p> <p>/Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Aiguees </p> <p>Poire</p>



*Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*