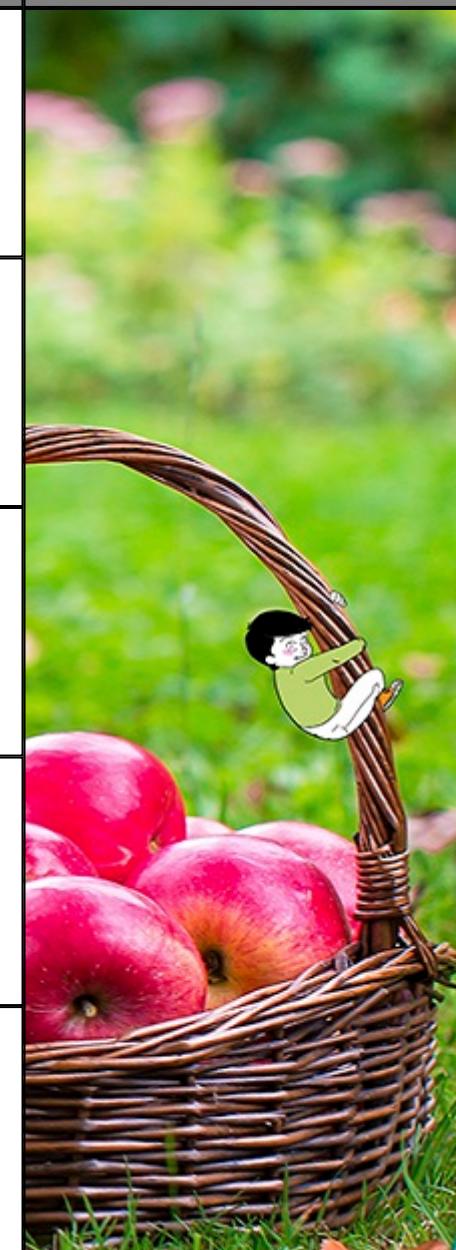


ECOLE LEMPS  
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu



	Lundi	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>  - Vinaigrette au citron Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce au jus /Pané fromager Épinards à la Béchamel Tomme noire IGP  <b>Pomme Bio</b> </p>
	Mardi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce curcuma <b>Riz de camargue IGP</b> créole  <b>Vercorais</b> (régional)  Flan nappé caramel</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette aux agrumes Croziflette au fromage (crozets BIO) Yaourt nature Bio de la laiterie <b>CARRIER</b>  <b>Orange Bio</b> </p>
	Vendredi	<p>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 </p>



Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.