

ECOLE LEMPS
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu



Lundi

Pépinettes - Vinaigrette au ketchup
 Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷
 /Nuggets végétarien de blé
 Gratin de chou fleur CE2 béchamel 🍷
Vache qui rit Bio 🌱
Pomme Bio 🍏

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🍷
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Filet de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce au curry doux
Haricots verts Bio persillés 🌱
 Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER** 🌱 🍷
 Gaufre liégeoise

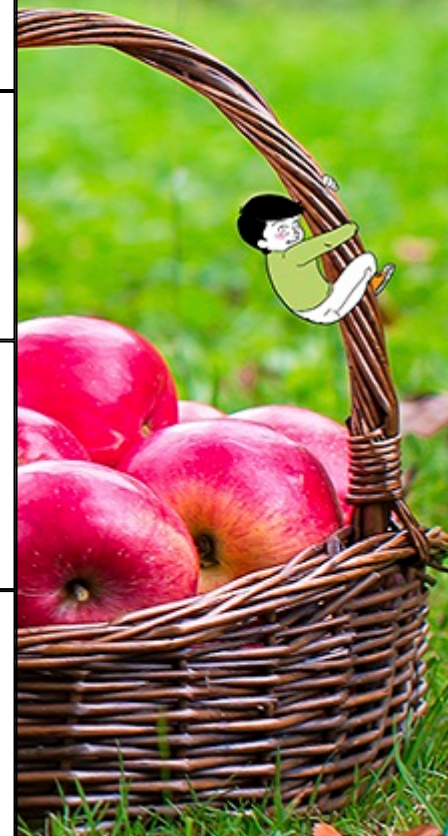
Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🍷
 /Saucisse végétale (goût merguez)
 Purée de pommes de terre du Chef
Emmental Bio 🌱
 Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon** 🍷 🍷

Vendredi

Endives - Vinaigrette miel et balsamique
 Paella végétarienne au riz de Camargue IGP 🍷
 Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Aiguees** 🍷
Banane Bio 🌱



*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.*