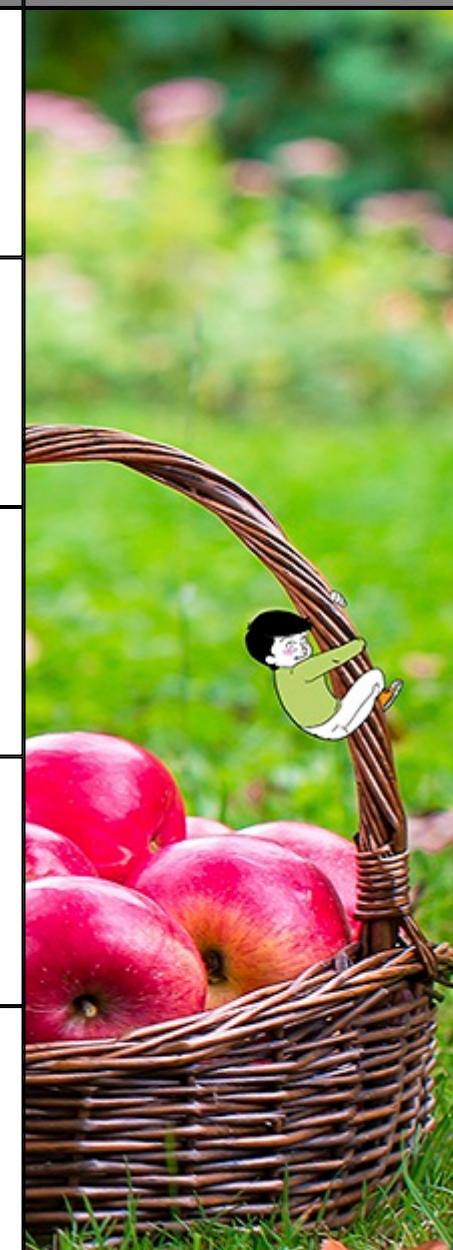


ECOLE LYAS
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menu



		Lundi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote Sauté de porc Label Rouge - Sauce diable /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce diable</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon </p>
		Mardi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin Carottes Ce2 persillées </p> <p>Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguees </p> <p>Poire</p>
		Mercredi	
		Jeudi	<p>Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards Rôti de dinde - Sauce aux épices /Nuggets végétarien de blé Petits pois CE2 au jus Suisse fruité Kiwi Bio </p>
		Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au xérès Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Gouda Bio </p> <p>Compote fraîche pomme Bio vanille </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.