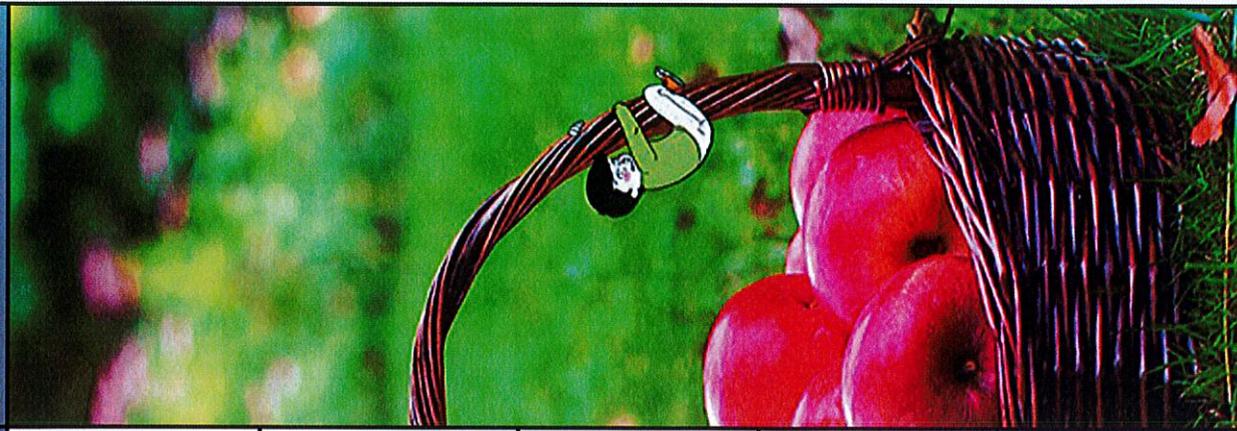


AIRE SUR LA LYS ECOLE

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

		Menu tradition		Menu tradition	
Lundi		<p>Céleri râpé  - Sauce rémoulade Merguez grillée - Sauce raz el hanout /Fricassée de poisson MSC  - Sauce raz el hanout Semoule Bio  Camembert Bio de Vendeville  Orange Bio  *</p>	<p>Céleri râpé  - Sauce rémoulade Merguez grillée - Sauce raz el hanout /Fricassée de poisson MSC  - Sauce raz el hanout Semoule Bio  Camembert Bio de Vendeville  *</p>		
		<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce paprika /Émincé végétal au pois  - Sauce paprika Purée de carottes Bio et pommes de terre  Saint Nectaire AOP  Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean  *</p>	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce paprika /Émincé végétal au pois  - Sauce paprika Purée de carottes Bio et pommes de terre  Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean  *</p>		
Mercredi					
Jeudi		<p>Salade verte - Vinaigrette Lasagnes aux lentilles bio  Carré Liguell Banane Bio  *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Lasagnes aux lentilles bio  Banane Bio  *</p>		
Vendredi		<p>Potage façon cultivateur  Filet de poisson pané MSC  Gratin de chou fleur frais et pommes de terre locales  Mimolette Bio  Tarte au sucre du chef (farine Bio)  *</p>	<p>Potage façon cultivateur  Filet de poisson pané MSC  Gratin de chou fleur frais et pommes de terre locales  Tarte au sucre du chef (farine Bio)  *</p>		



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

 Régional  Bio  Origine France  Plat signature

AIRE SUR LA LYS ECOLE

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu tradition

Menu tradition

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette
 Sauté de **poulet**  - Sauce au Maroilles AOP 
 /Quenelles nature - Sauce au Maroilles AOP 
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre BIO vapeur 
 Tomme noire IGP 
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des
 Anneaux  *

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette
 Sauté de **poulet**  - Sauce au Maroilles AOP 
 /Quenelles nature - Sauce au Maroilles AOP 
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre BIO vapeur 
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des
 Anneaux  *

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélandois (59) 
 Filet de limande MSC - Sauce curry, carottes
Riz Bio Pilaf 
Saint Môret Bio 
 Pomme HVE  *

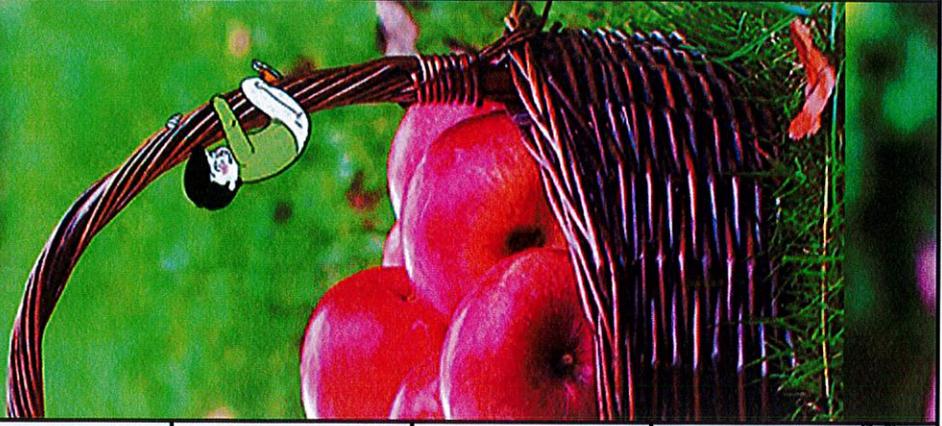
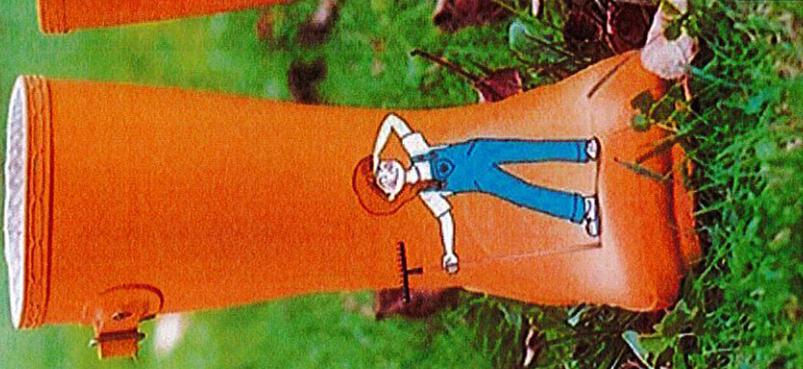
Velouté d'**endives** de la ferme du Mélandois (59) 
 Filet de limande MSC - Sauce curry, carottes
Riz Bio Pilaf 
 Pomme HVE  *

Soupe de pois cassés 
Omelette Bio à l'**emmental Bio** 
 Pommes de terre cubes rissolées
 Sauce ketchup
 Madeleine
 Yaourt aromatisé
 *

Soupe de pois cassés 
Omelette Bio à l'**emmental Bio** 
 Pommes de terre cubes rissolées
 Sauce ketchup
 Yaourt aromatisé
 *

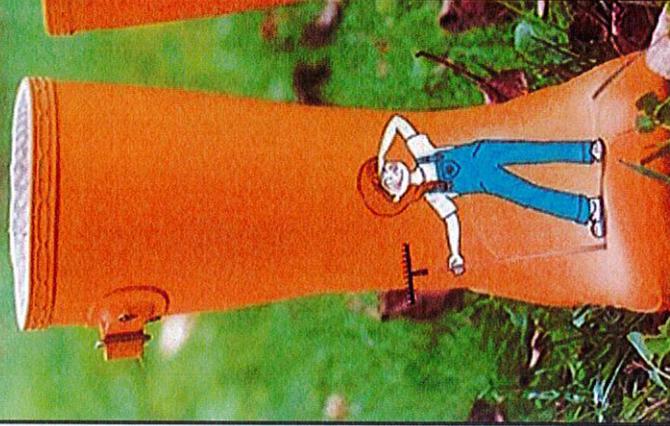
Pizza au fromage (**farine Bio**) 
 Bolognaise de **boeuf** 
 /Bolognaise de **lentilles Bio** 
Spaghetti Bio 
emmental Bio râpé 
 Suisse sucré
 *  *  *

Pizza au fromage (**farine Bio**) 
 Bolognaise de **boeuf** 
 /Bolognaise de **lentilles Bio** 
Spaghetti Bio 
emmental Bio râpé 
Kiwi Bio  *  *  *
 * Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de



AIRE SUR LA LYS ECOLE

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 	<p>Menu tradition</p> <p>Salade d'endives de la ferme du Mélandois (59)  - Vinaigrette Caesar</p> <p>Paupiette de veau  - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé</p> <p>Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Salade de fruits frais *</p>	<p>Menu tradition</p> <p>Salade d'endives de la ferme du Mélandois (59)  - Vinaigrette Caesar</p> <p>Paupiette de veau  - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé</p> <p>Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Salade de fruits frais *</p>	<p>Menu tradition</p> <p>Salade d'endives de la ferme du Mélandois (59)  - Vinaigrette Caesar</p> <p>Paupiette de veau  - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé</p> <p>Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) </p> <p>Salade de fruits frais *</p>	<p>Menu tradition</p> <p>Salade d'endives de la ferme du Mélandois (59)  - Vinaigrette Caesar</p> <p>Paupiette de veau  - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé</p> <p>Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) </p> <p>Salade de fruits frais *</p>	<p>Menu tradition</p> <p>Salade d'endives de la ferme du Mélandois (59)  - Vinaigrette Caesar</p> <p>Paupiette de veau  - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé</p> <p>Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) </p> <p>Salade de fruits frais *</p>
	<p>Velouté de champignons frais</p> <p>Marmite de poisson MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Mini penne </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>	<p>Velouté de champignons frais</p> <p>Marmite de poisson MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Mini penne </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>		<p>Betteraves Bio </p> <p>Cassoulet façon feijoada végétarienne</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Ile flottante - Crème anglaise *</p>	<p>Betteraves Bio </p> <p>Cassoulet façon feijoada végétarienne</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Ile flottante - Crème anglaise *</p>
	<p>Carotte Bio Locale et chou local râpé, mayonnaise  </p> <p>Chipolatas locales </p> <p>/Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Ragoût de pommes de terre Bio aux oignons </p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Pudding aux pépites de chocolat </p> <p>*</p>	<p>Carotte Bio Locale et chou local râpé, mayonnaise  </p> <p>Chipolatas locales </p> <p>/Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Ragoût de pommes de terre Bio aux oignons </p> <p>Pudding aux pépites de chocolat </p> <p>*</p>			

Nos menus sont susceptibles de variation selon l'origine des produits. Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AIRE SUR LA LYS ECOLE

Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu tradition

Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange
 Fricassé de saumon - Sauce à l'oseille
Fusilli Bio
 emmental Bio râpé
 Kiwi Bio *

Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange
 Fricassé de saumon - Sauce à l'oseille
Fusilli Bio
 emmental Bio râpé
 Saint Nectaire AOP
 Kiwi Bio *

Lundi

Soupe douceur à la tomate
 Sauté de porc - Sauce Blackwell
 /Crousti fromager
Haricots verts Bio persillés
Pommes de terre BIO vapeur
 Liégeois vanille *

Soupe douceur à la tomate
 Sauté de porc - Sauce Blackwell
 /Crousti fromager
Haricots verts Bio persillés
Pommes de terre BIO vapeur
 Vache qui rit Bio
 Liégeois vanille *

Mardi

Velouté de chou fleur
 Bouchées mozzarella tomate basilic
Riz Bio à la sénégalaise
 Yaourt sucré *

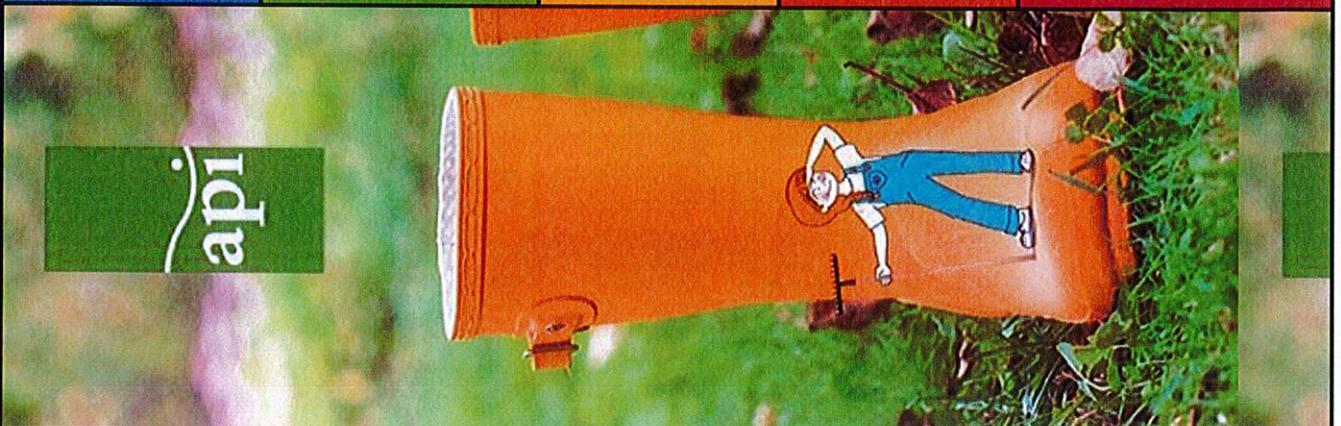
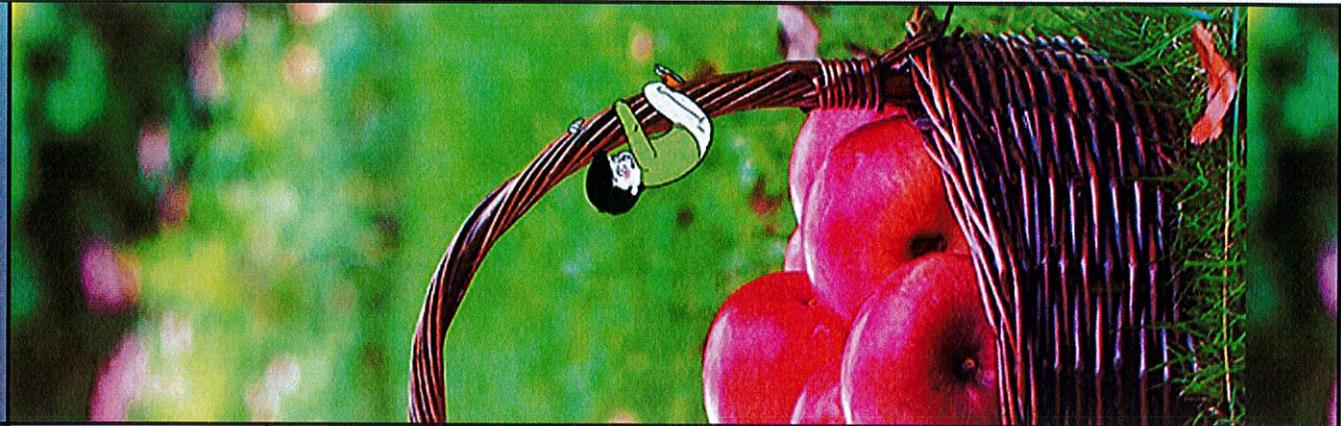
Velouté de chou fleur
 Bouchées mozzarella tomate basilic
Riz Bio à la sénégalaise
 Tomme noire IGP
 Yaourt sucré *

Jeudi

Saucisse de volaille
 /Poisson blanc meunière MSC
Haricots lingots du Nord Label Rouge -
 Sauce tomate
Pommes de terre BIO vapeur
Mimollette Bio

Carmine (endives rouges) - Vinaigrette
Saucisse de volaille
 /Poisson blanc meunière MSC
Haricots lingots du Nord Label Rouge -
 Sauce tomate
Pommes de terre BIO vapeur
Mimollette Bio
 Gâteau de Pâques *

Vendredi



Gâteau de Pâques sont susceptibles de variation selon
 * Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de