







AIRE SUR LA LYS

Du 04/05/2026 au 08/05/2026



Menu tradition

Salade batavia - Vinaigrette
 Pain Hot dog - **Saucisse** de Strasbourg  - Cheddar
 /Pain Hot dog - Filet de poisson pané MSC  -
 Cheddar
 Pommes de terre country
 Sauce ketchup
 Fruit de saison
 *


Céleri râpé  - Sauce rémoulade
 Fricassée de saumon MSC  - Sauce citron
 Mélange de **riz Bio** aux petits légumes 
 Yaourt aromatisé
 *

Omelette Bio à l'**emmental Bio**  
Pennes Bio aux courgettes fraîches, dés de
 tomates, basilic, ail, huile d'olive 
Saint Môret Bio 
 Cake du chef aux pépites de chocolat (**Farine,**
Œufs Bio)  
 *

Menu tradition

Salade batavia - Vinaigrette
 Pain Hot dog - **Saucisse** de Strasbourg  - Cheddar
 /Pain Hot dog - Filet de poisson pané MSC  -
 Cheddar
 Pommes de terre country
 Sauce ketchup
 Carré Liguell
 Fruit de saison
 *

Céleri râpé  - Sauce rémoulade
 Fricassée de saumon MSC  - Sauce citron
 Mélange de **riz Bio** aux petits légumes 
 Fruit de saison
 Yaourt aromatisé
 *

Carottes Bio râpées   - Vinaigrette
Omelette Bio à l'**emmental Bio**  
Pennes Bio aux courgettes fraîches, dés de
 tomates, basilic, ail, huile d'olive 
Saint Môret Bio 
 Cake du chef aux pépites de chocolat (**Farine,**
Œufs Bio)  
 *

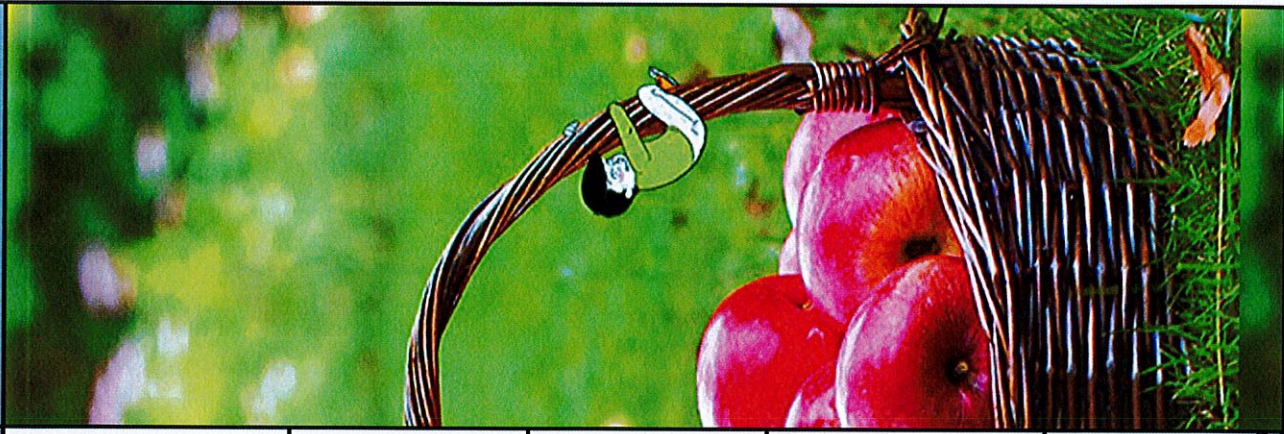
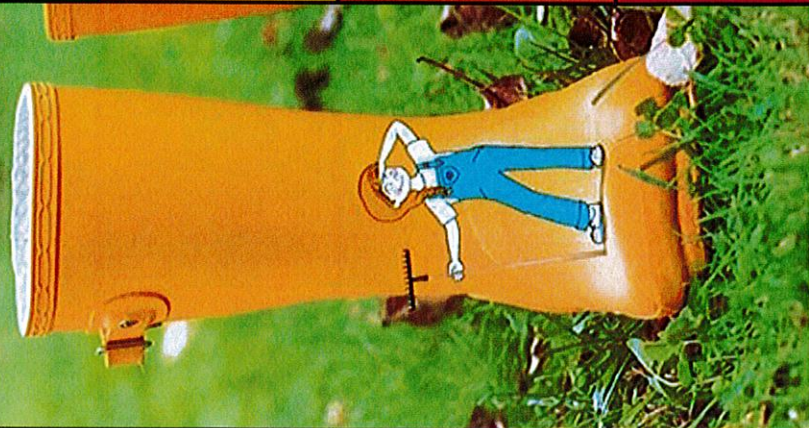
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Nos menus sont susceptibles de variation selon
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, et de consulter pour l'origine des produits.

AIRE SUR LA LYS

Du 11/05/2026 au 15/05/2026

Menu tradition

Taboulé estival (semoule Bio) ^{Bio}
 Emincé de filet de poulet ^{Bio} - Sauce napolitaine
 /Émincé végétal au pois ^{Bio} - Sauce
 napolitaine
 Coquillettes Bio ^{Bio}
 emmental Bio râpé ^{Bio}
 Brie Bio de Vendeville ^{Bio}
 Melon *

Menu tradition

Taboulé estival (semoule Bio) ^{Bio}
 Emincé de filet de poulet ^{Bio} - Sauce napolitaine
 /Émincé végétal au pois ^{Bio} - Sauce
 napolitaine
 Coquillettes Bio ^{Bio}
 emmental Bio râpé ^{Bio}
 Melon *

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
 Filet de poisson pané MSC ^{Bio} - Sauce tartare
Haricots verts Bio à l'échalote ^{Bio}
Pommes de terre BIO vapeur
Mont des Cats ^{Bio}
 Crème dessert à la vanille *

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
 Filet de poisson pané MSC ^{Bio} - Sauce tartare
Haricots verts Bio à l'échalote ^{Bio}
Pommes de terre BIO vapeur
 Crème dessert à la vanille *

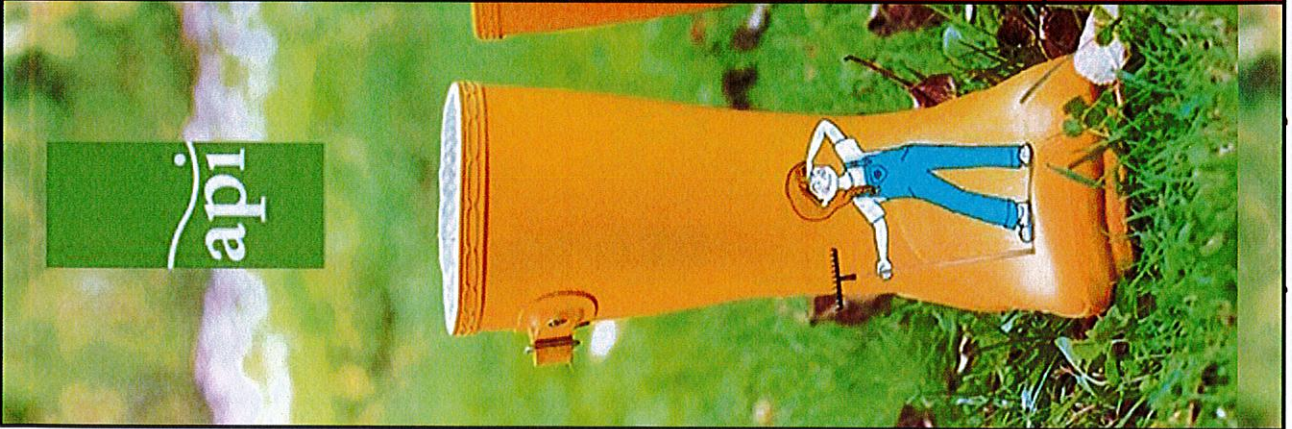
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Nos menus sont susceptibles de variation selon
 les disponibilités des produits et les conditions de livraison. Merci de nous en informer à l'avance.

AIRE SUR LA LYS

Du 18/05/2026 au 22/05/2026



	Menu tradition	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Ravioles épinards Bio sauce ciboulette Emmental Bio râpé Tomme noire IGP Liégeois vanille *</p>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Ravioles épinards Bio sauce ciboulette Emmental Bio râpé Liégeois vanille *</p>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Ravioles épinards Bio sauce ciboulette Emmental Bio râpé Liégeois vanille *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de porc local - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de poisson MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre au lait Coulommiers Fruit de saison *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de porc local - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de poisson MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre au lait Coulommiers Fruit de saison *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de porc local - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de poisson MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre au lait Fruit de saison *</p>
Mercredi			
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette au basilic Lasagnes moelleuses de boeuf du chef /Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes Camembert Bio de Vendeville Banane Bio *</p>	<p>Concombre - Vinaigrette au basilic Lasagnes moelleuses de boeuf du chef /Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes Camembert Bio de Vendeville Banane Bio *</p>	<p>Concombre - Vinaigrette au basilic Lasagnes moelleuses de boeuf du chef /Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes Camembert Bio de Vendeville *</p>
Vendredi	<p>Salade batavia - Vinaigrette mimosa Emincé de filet de poulet - Sauce paprika /Marmite de poisson MSC - Sauce paprika Riz d'or Bio Cantal AOP Palet coco (Farine, Œufs Bio) *</p>	<p>Salade batavia - Vinaigrette mimosa Emincé de filet de poulet - Sauce paprika /Marmite de poisson MSC - Sauce paprika Riz d'or Bio Cantal AOP Palet coco (Farine, Œufs Bio) *</p>	<p>Salade batavia - Vinaigrette mimosa Emincé de filet de poulet - Sauce paprika /Marmite de poisson MSC - Sauce paprika Riz d'or Bio Palet coco (Farine, Œufs 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.*

Bio IGP Régional Origine France Plat signature