

**AIRE SUR LA LYS ECOLE DE RINÇQ MATERNELLE ET PRIMAIRE T 8**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

		Menu tradition	Menu tradition
	<b>Lundi</b>	<b>Carotte régionale</b> et <b>chou râpé</b> , mayonnaise   Carottes et <b>pois chiches Bio</b> sauce tajine  <b>Semoule Bio</b>  Tomme noire IGP  Ile flottante - Crème anglaise *	<b>Carotte régionale</b> et <b>chou râpé</b> , mayonnaise   Carottes et <b>pois chiches Bio</b> sauce tajine  <b>Semoule Bio</b>  Ile flottante - Crème anglaise *
	<b>Mardi</b>	Tomates - Vinaigrette aux fines herbes Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare  /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare  Pommes de terre rissolées <b>Vache qui rit Bio</b>  Fruit de saison *	Tomates - Vinaigrette aux fines herbes Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare  /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare  Pommes de terre rissolées Fruit de saison *
	<b>Mercredi</b>		
	<b>Jeudi</b>	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Salade batavia - Vinaigrette Marmite de la mer ( colin MSC et encornets ) Sauce cotriade  <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur  Carré Liqueil Fruit de saison *	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Salade batavia - Vinaigrette Marmite de la mer ( colin MSC et encornets ) Sauce cotriade  <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur  Fruit de saison *
	<b>Vendredi</b>	Salade de tomates, maïs et avocat - Vinaigrette Chili con carne ( à associer avec 70 gr de féculent) /Chili sin carne <b>Riz Bio</b> Pilaf  Petit moulé nature Flan caramel du chef ( <b>Œufs Bio</b> )   *	Salade de tomates, maïs et avocat - Vinaigrette Chili con carne ( à associer avec 70 gr de féculent) /Chili sin carne <b>Riz Bio</b> Pilaf  Flan caramel du chef ( <b>Œufs Bio</b> )   *

*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.*