













AIRE SUR LA LYS ECOLE ST EXUPERY MATERNELLE T 32
Du 06/05/2024 au 10/05/2024

		Menu tradition	Menu tradition		
	Lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette Cordon bleu de dinde  /Bouchées mozzarella tomate basilic Ratatouille - Semoule Bio  Madeleine Yaourt sucré *	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette Cordon bleu de dinde  /Bouchées mozzarella tomate basilic Ratatouille - Semoule Bio  Yaourt sucré *		
	Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive CC Gnocchis HVE aux courgettes, emmental et mozzarella  Coulommiers Pomme HVE  *	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive CC Gnocchis HVE aux courgettes, emmental et mozzarella  Pomme HVE  *		
	Mercredi				
	Jeudi				
	Vendredi				

AIRE SUR LA LYS ECOLE ST EXUPERY MATERNELLE T 32
Du 13/05/2024 au 17/05/2024

	Menu tradition	Menu tradition		
	Lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Chipolatas 🍷 /Poisson pané 100 % filet MSC 🐟 Pommes de terre rissolées - Sauce mayonnaise - Endives de la ferme du Mélandois 🍷 - Vinaigrette Carré de Ligueil Mousse au chocolat au lait *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Chipolatas 🍷 /Poisson pané 100 % filet MSC 🐟 Pommes de terre rissolées - Sauce mayonnaise - Endives de la ferme du Mélandois 🍷 - Vinaigrette Mousse au chocolat au lait *	
	Mardi	Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange Bâtonnets de fromage Coquillettes Bio 🌱 - Sauce barbecue Montcadi Fruit de saison *	Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange Bâtonnets de fromage Coquillettes Bio 🌱 - Sauce barbecue Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Laitue - Vinaigrette au ketchup Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🐟 Purée de pommes de terre Pont l'Evêque AOP 🍷 Banane Bio 🌱 *	Laitue - Vinaigrette au ketchup Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🐟 Purée de pommes de terre Banane Bio 🌱 *	
	Vendredi	Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron Emincé de filet de poulet - Sauce façon yassa /Quenelles natures - Sauce façon yassa Riz Bio à la Sénégalaise 🌱 Suisse sucré Cake à la noix de coco du chef (farine Bio) 🌱🍷 *	Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron Emincé de filet de poulet - Sauce façon yassa /Quenelles natures - Sauce façon yassa Riz Bio à la Sénégalaise 🌱 Cake à la noix de coco du chef (farine Bio) 🌱🍷 *	

AIRE SUR LA LYS ECOLE ST EXUPERY MATERNELLE T 32
Du 20/05/2024 au 24/05/2024

Menu tradition

Menu tradition



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves Bio - Vinaigrette persillée
 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella

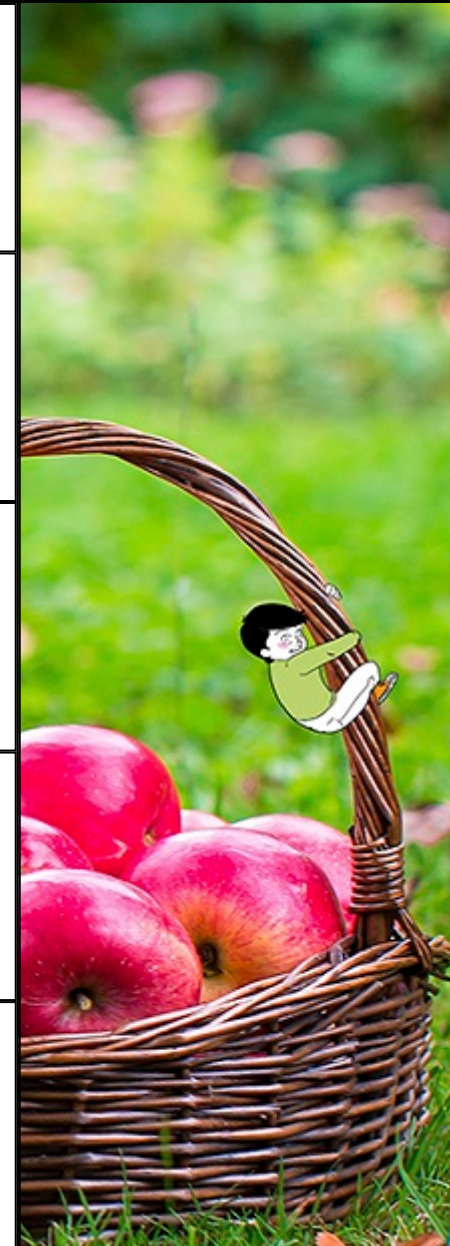
Vache qui rit Bio
 Flan nappé caramel
 *

Betteraves Bio - Vinaigrette persillée
 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella

 Flan nappé caramel
 *

Boulette de porc façon tomate farcie
 /Fricassée de cabillaud - Tomate au four
Riz Bio Pilaf
Gouda Bio
 Fruit de saison
 *

Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette
 Poisson pané 100 % filet MSC
 Épinards Béchamel à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur
 Gâteau au chocolat du chef (**farine Bio**)
 *



AIRE SUR LA LYS ECOLE ST EXUPERY MATERNELLE T 32
Du 27/05/2024 au 31/05/2024

Menu tradition

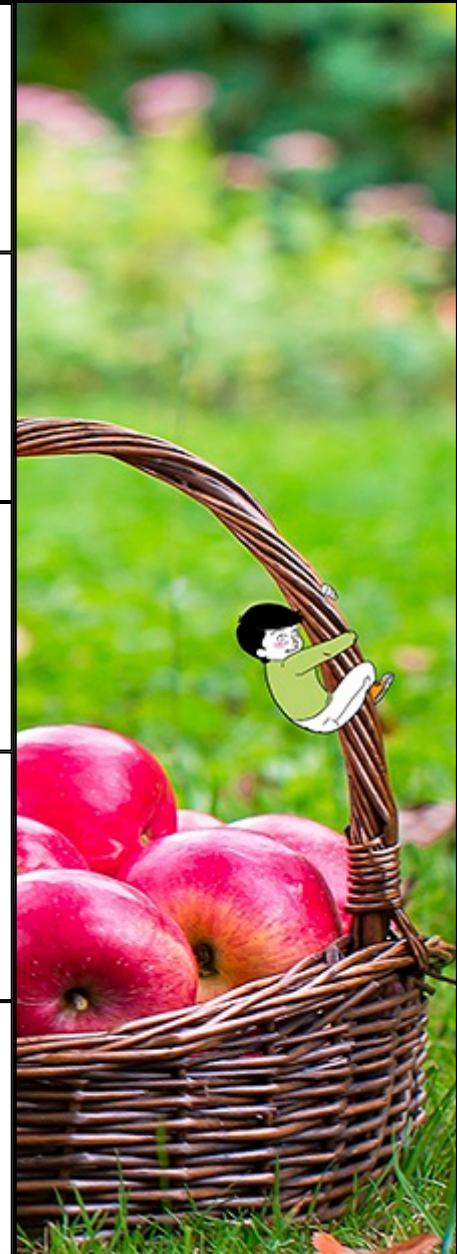


Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce aux pruneaux /Marmite de poisson 🐟 - Sauce aux pruneaux Riz Bio créole 🌿 Yaourt sucré *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons Bolognaise de boeuf régional 🇫🇷 /Bolognaise de légumes et lentilles Bio 🌿 Penne Bio 🌿 - Emmental Bio râpé 🌿 Compote pomme fraise *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Concombre - Sauce bulgare Tortillas de pomme de terre 🐟 Liégeois vanille *</p>
Vendredi	<p>Feuilleté Napolitain 🇫🇷 Rôti de dinde - Sauce aux oignons /Quenelles natures - Sauce aux oignons Haricots verts Bio à l'ail 🌿 - Pommes de terre vapeur Fruit de saison *</p>



AIRE SUR LA LYS ECOLE ST EXUPERY MATERNELLE T 32
Du 03/06/2024 au 07/06/2024

Menu tradition



Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre
 Bouchées mozzarella tomate basilic
 Piperade - **Semoule Bio**
 Fruit de saison
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette au basilic
 Marmite de poisson - Sauce champignons
 Petits pois, carottes et **pommes de terre**
Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux
 *

Mercredi

Jeudi

Lasagnes moelleuses de boeuf du chef
 /Lasagnes au thon
Camembert Bio
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Cake au chorizo du chef (**farine Bio**)
 /Cake au fromage du chef (**farine Bio**)
 Rôti de porc - Sauce au cheddar
 /Omelette nature - Sauce au cheddar
 Pommes de terre country
Banane Bio
 *

AIRE SUR LA LYS ECOLE ST EXUPERY MATERNELLE T 32
Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Mortadelle /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Sauté de poulet des Hauts de France 🇫🇷 - Sauce au jus /Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce au jus Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, origan, ail,huile d'olive Bio Biscuit sablé de Retz - Crème anglaise *</p>
Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare Bolognaise de légumes et lentilles Bio Bio Riz Bio Pilaf Bio Fruit de saison *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Carottes Bio et céleri râpé - Vinaigrette Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka 🇫🇷🇫🇷 /Gratin de courgettes et pommes de terre Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *</p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto Morceaux de colin MSC 🇫🇷 - Sauce au curry Boulghour Bio Bio Biscuit roulé à la confiture de fraise *</p>



AIRE SUR LA LYS ECOLE ST EXUPERY MATERNELLE T 32
Du 17/06/2024 au 21/06/2024

Menu tradition



Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette miel et balsamique
 Sauté de porc ^{FR} - Sauce Blackwell
 /Quenelles natures - Sauce Blackwell
Haricots verts Bio persillés ^{Bio} - Pommes de terre vapeur
 Yaourt sucré
 *

Mardi

Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette au citron
 Gratin de poisson camarguais ^{FR}
Riz Bio Pilaf ^{Bio}
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Omelette du chef au fromage ^{FR} ^{FR}
 Pommes de terre rissolées - Sauce ketchup
Saint Môret Bio ^{Bio}
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
 Wrap - Nuggets de poulet - Sauce mayonnaise au curry
 /Wrap - Nuggets végétarien de blé - Sauce mayonnaise au curry
 Salade batavia
 Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**farine Bio**) ^{Bio} ^{FR}
 *

AIRE SUR LA LYS ECOLE ST EXUPERY MATERNELLE T 32
Du 24/06/2024 au 28/06/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Friseline de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au ketchup</p> <p>Saucisse de poulet 🇫🇷</p> <p>/Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷</p> <p>Gratin de courgettes et pommes de terre</p> <p>Pont l'Evêque AOP 🇫🇷</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au citron</p> <p>Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Gaspascho (froid) 🇫🇷</p> <p>Allumettes de porc - Sauce Arrabiata</p> <p>/Boulettes de soja - Sauce arrabiata</p> <p>Penne Bio 🇫🇷</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Ile flottante</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Poisson et riz Bio façon paëlla 🇫🇷</p> <p>Feuilleté craquant aux abricots 🇫🇷</p> <p>*</p>



AIRE SUR LA LYS ECOLE ST EXUPERY MATERNELLE T 32
Du 01/07/2024 au 05/07/2024

Menu tradition



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette mimosa
Carottes et pois chiche Bio à l'orientale
Semoule Bio
 Compote pomme
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette au basilic
 Poisson pané 100 % filet MSC
 Pommes de terre vapeur
 Liégeois chocolat
 *

Mercredi

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Paupiette de veau - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Coquillettes Bio - **Emmental Bio** râpé
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Laitue - Vinaigrette Caesar
 Croque Monsieur
 /Croque Monsieur au thon
 Yaourt aromatisé
 *