

**AIRE SUR LA LYS ECOLE JULES FERRY PRIMAIRE T 32**  
**Du 02/09/2024 au 06/09/2024**

		Menu tradition	Menu tradition	
	<b>Lundi</b>	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette à l'échalote Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce /Marmite de poisson  - Sauce aigre douce <b>Coquillettes Bio</b> Mimolette Liégeois chocolat *	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette à l'échalote Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce /Marmite de poisson  - Sauce aigre douce <b>Coquillettes Bio</b> Liégeois chocolat *	
	<b>Mardi</b>	Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Croq veggio fromage - Sauce ketchup Riz d'or aux légumes Brie Fruit de saison *	Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Croq veggio fromage - Sauce ketchup Riz d'or aux légumes Fruit de saison *	
	<b>Mercredi</b>	<b>Carottes</b> râpées  - Vinaigrette au citron Palette de porc /Omelette nature Gratin dauphinois Biscuit sablé de Retz Compote pomme *		
	<b>Jeudi</b>	<b>Jus de pommes</b> Boulettes de boeuf  - Sauce paprika /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika Purée de chou fleur et pommes de terre Tomme noire IGP Yaourt aromatisé *	<b>Jus de pommes</b> Boulettes de boeuf  - Sauce paprika /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika Purée de chou fleur et pommes de terre Yaourt aromatisé *	
	<b>Vendredi</b>	Concombre - Sauce bulgare Fricassée de colin MSC  - Façon tajine <b>Semoule Bio</b> <b>Vache qui rit Bio</b> Biscuit roulé à la confiture de fraise *	Concombre - Sauce bulgare Fricassée de colin MSC  - Façon tajine <b>Semoule Bio</b> Biscuit roulé à la confiture de fraise *	

**AIRE SUR LA LYS ECOLE JULES FERRY PRIMAIRE T 32**  
**Du 09/09/2024 au 13/09/2024**

	Menu tradition	Menu tradition	
	<b>Lundi</b>	<b>Carottes</b> râpées 🇫🇷 - Vinaigrette Emincé végétal de <b>pois Bio</b> <sup>Bio</sup> - Sauce basquaise <b>Riz Bio</b> créole <sup>Bio</sup> <b>Camembert Bio</b> <sup>Bio</sup> Fruit de saison *	<b>Carottes</b> râpées 🇫🇷 - Vinaigrette Emincé végétal de <b>pois Bio</b> <sup>Bio</sup> - Sauce basquaise <b>Riz Bio</b> créole <sup>Bio</sup> <b>Camembert Bio</b> <sup>Bio</sup> *
	<b>Mardi</b>	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷 Gratin de carottes et pommes de terre Madeleine Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷 Gratin de carottes et pommes de terre Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *
	<b>Mercredi</b>	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Boulettes de soja - Sauce aux oignons <b>Boulghour Bio</b> <sup>Bio</sup> Carré de Liqueil Fruit de saison *	
	<b>Jeudi</b>	Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷 / <b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin /Quenelles natures - Sauce romarin <b>Haricots verts Bio</b> persillés <sup>Bio</sup> Pommes de terre vapeur Chanteneige Crème dessert à la vanille *	Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷 / <b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin /Quenelles natures - Sauce romarin <b>Haricots verts Bio</b> persillés <sup>Bio</sup> Pommes de terre vapeur Crème dessert à la vanille *
	<b>Vendredi</b>	Feuilleté au maroilles Sauté de <b>porc</b> 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce champignons /Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce champignons <b>Torsades Bio</b> <sup>Bio</sup> Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Fruit de saison *	Feuilleté au maroilles Sauté de <b>porc</b> 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce champignons /Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce champignons <b>Torsades Bio</b> <sup>Bio</sup> Fruit de saison *



*Nos menus sont susceptibles de variation selon  
 toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*

**AIRE SUR LA LYS ECOLE JULES FERRY PRIMAIRE T 32**  
**Du 16/09/2024 au 20/09/2024**

	Menu tradition	Menu tradition	
	<p><b>Lundi</b></p> <p>Duo de courgettes et <b>carottes</b> 🌱 - Vinaigrette  <b>Saucisse</b> de Strasbourg 🍖            /Poisson pané 100 % filet MSC ♀  <b>Lentilles Bio</b> au jus 🌱            Pommes de terre vapeur            Coulommiers  <b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍌            *</p>	<p>Duo de courgettes et <b>carottes</b> 🌱 - Vinaigrette  <b>Saucisse</b> de Strasbourg 🍖            /Poisson pané 100 % filet MSC ♀  <b>Lentilles Bio</b> au jus 🌱            Pommes de terre vapeur  <b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍌            *</p>	
	<p><b>Mardi</b></p> <p>Tomates - Vinaigrette balsamique            Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon            /Fricassée de colin MSC ♀ - Sauce façon bourguignon  <b>Penne Bio</b> 🌱  <b>Emmental Bio</b> râpé 🌱  <b>Edam Bio</b> 🌱            Salade de fruits frais            *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique            Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon            /Fricassée de colin MSC ♀ - Sauce façon bourguignon  <b>Penne Bio</b> 🌱  <b>Emmental Bio</b> râpé 🌱            Salade de fruits frais            *</p>	
	<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Betteraves Bio</b> 🌱 - Vinaigrette            Cordon bleu de dinde 🇫🇷            /Nuggets végétarien de blé            Piperade  <b>Riz Bio</b> Pilaf 🌱            Mimolette            Ile flottante - Crème anglaise            *</p>		
	<p><b>Jeudi</b></p> <p>Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates            Omelette du chef au fromage 🍳🧀            Pommes de terre rissolées            Sauce ketchup            Cantal AOP 🍷  <b>Banane Bio</b> 🌱            *</p>	<p>Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates            Omelette du chef au fromage 🍳🧀            Pommes de terre rissolées            Sauce ketchup  <b>Banane Bio</b> 🌱            *</p>	
	<p><b>Vendredi</b></p> <p>Concombre - Sauce bulgare            Fricassé de poisson MSC façon cotriade ♀  <b>Semoule Bio</b> 🌱            Buchette lait mélange            abricots du chef ( <b>farine BIO</b> ) 🌱            *</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare            Fricassé de poisson MSC façon cotriade ♀  <b>Semoule Bio</b> 🌱            Brownies <del>Nos menus sont susceptibles de variation selon les disponibilités</del> <b>Nos menus sont susceptibles de variation selon les disponibilités</b>            * <b>Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau s</b></p>	

**AIRE SUR LA LYS ECOLE JULES FERRY PRIMAIRE T 32**  
**Du 23/09/2024 au 27/09/2024**

	Menu tradition	Menu tradition		
	<b>Lundi</b>	Salade de perles de pâtes napolitaine 🍝 <b>Sauté de poulet</b> 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de colin MSC ♀ - Sauce à la moutarde à l'ancienne Petits pois et <b>pommes de terre</b> 🍷 <b>Saint Môret Bio</b> 🌿 Fruit de saison *	Salade de perles de pâtes napolitaine 🍝 <b>Sauté de poulet</b> 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de colin MSC ♀ - Sauce à la moutarde à l'ancienne Petits pois et <b>pommes de terre</b> 🍷 <b>Saint Môret Bio</b> 🌿 *	
	<b>Mardi</b>	Tomates - Vinaigrette aux poivrons Bouchées mozzarella tomate Ratatouille <b>Semoule Bio</b> 🌿 Pont l'Evêque AOP ♀ Mousse au chocolat au lait *	Tomates - Vinaigrette aux poivrons Bouchées mozzarella tomate Ratatouille <b>Semoule Bio</b> 🌿 Mousse au chocolat au lait *	
	<b>Mercredi</b>	<b>Carottes Bio</b> râpées 🌿 - Vinaigrette Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus /Poisson blanc meunière MSC ♀ Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel Petit beurre Yaourt aromatisé *		
	<b>Jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Jambon blanc Label Rouge ♀ /Omelette nature Purée de pommes de terre <b>Camembert Bio</b> 🌿 Fruit de saison *	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Jambon blanc Label Rouge ♀ /Omelette nature Purée de pommes de terre Fruit de saison *	
	<b>Vendredi</b>	Concombre - Sauce bulgare Filet de saumon MSC ♀ - Sauce à l'oseille <b>Torsades Bio</b> à l'ail et huile d'olive 🌿 <b>Emmental Bio</b> râpé 🌿 Cotentin ail et fines herbes Gâteau à la pistache ( <b>farine Bio</b> ) 🌿 🍷 ellisé 🌿 Bio	Filet de saumon MSC ♀ - Sauce à l'oseille <b>Torsades Bio</b> à l'ail et huile d'olive 🌿 <b>Emmental Bio</b> râpé 🌿 Cotentin ail et fines herbes Gâteau à la pistache ( <b>farine Bio</b> ) 🌿 🍷 * <b>Nos menus sont susceptibles de variation selon</b> <b>Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau s</b>	



**AIRE SUR LA LYS ECOLE JULES FERRY PRIMAIRE T 32**  
**Du 07/10/2024 au 11/10/2024**

	Menu tradition	Menu tradition	
	<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Céleri</b> râpé 🌱 - , raisins secs - Vinaigrette au curry            Carbonara de porc            /Thon façon carbonara  <b>Macaronis Bio</b> 🌱  <b>Emmental Bio</b> râpé 🌱            Suisse sucré            Fruit de saison            *</p>	<p><b>Céleri</b> râpé 🌱 - , raisins secs - Vinaigrette au curry            Carbonara de porc            /Thon façon carbonara  <b>Macaronis Bio</b> 🌱  <b>Emmental Bio</b> râpé 🌱            Fruit de saison            *</p>	
	<p><b>Mardi</b></p> <p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise            Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo            /Quenelles natures - Sauce Marengo  <b>Semoule Bio</b> 🌱            Brie            Ile flottante - Crème anglaise            *</p>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise            Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo            /Quenelles natures - Sauce Marengo  <b>Semoule Bio</b> 🌱            Ile flottante - Crème anglaise            *</p>	
	<p><b>Mercredi</b></p> <p>Crêpe au fromage            Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce stromboli            /Fricassée de colin MSC 🐟 - Sauce stromboli            Riz à la tomate 🌱            Mimolette            Fruit de saison            *</p>		
	<p><b>Jeudi</b></p> <p><b>Betteraves Bio</b> 🌱 - Vinaigrette            Parmentier de potiron à l'égrainé de <b>pois Bio</b> 🌱 🍲  <b>Vache qui rit Bio</b> 🌱            Fruit de saison            *</p>	<p><b>Betteraves Bio</b> 🌱 - Vinaigrette            Parmentier de potiron à l'égrainé de <b>pois Bio</b> 🌱 🍲  <b>Vache qui rit Bio</b> 🌱            *</p>	
	<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>Endives</b> de la ferme du Mélantois (59) 🌱 -            Vinaigrette            Marmite de poisson 🐟 - Sauce au cheddar à            l'ancienne            Pommes de terre vapeur            Saint Nectaire AOP 🐄            Palet coco ( <b>farine Bio</b> ) 🌱 🍲            *</p>	<p><b>Endives</b> de la ferme du Mélantois (59) 🌱 -            Vinaigrette            Marmite de poisson 🐟 - Sauce au cheddar à            l'ancienne            Pommes de terre vapeur            Palet coco ( <b>farine Bio</b> ) 🌱 🍲            *</p>	

**Nos menus sont susceptibles de variation selon**

**Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.**

**AIRE SUR LA LYS ECOLE JULES FERRY PRIMAIRE T 32**  
**Du 14/10/2024 au 18/10/2024**

	Menu tradition	Menu tradition	
	<b>Lundi</b>	Velouté de courgettes Emincé de filet de poulet - Sauce normande /Marmite de poisson 🐟 - Sauce normande <b>Riz Bio</b> Pilaf <sup>Bio</sup> Petit moulé Crème dessert au chocolat *	Velouté de courgettes Emincé de filet de poulet - Sauce normande /Marmite de poisson 🐟 - Sauce normande <b>Riz Bio</b> Pilaf <sup>Bio</sup> Crème dessert au chocolat *
	<b>Mardi</b>	Chou fleur - Sauce façon cocktail Bolognaise de légumes et <b>lentilles Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Coquillettes Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Edam Bio</b> <sup>Bio</sup> Fruit de saison *	Bolognaise de légumes et <b>lentilles Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Coquillettes Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Edam Bio</b> <sup>Bio</sup> Fruit de saison *
	<b>Mercredi</b>	<b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette miel et balsamique Poisson blanc meunière MSC 🐟 Gratin de carottes et pommes de terre Petit moulé nature Flan à la vanille *	
	<b>Jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote <b>Saucisse de poulet</b> 🐔 /Omelette nature Purée <b>de potiron ( régional)</b> et pommes de terre 🐔 <b>Camembert Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Yaourt</b> arôme de la Ferme des Anneaux 🐔 *	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote <b>Saucisse de poulet</b> 🐔 /Omelette nature Purée <b>de potiron ( régional)</b> et pommes de terre 🐔 <b>Yaourt</b> arôme de la Ferme des Anneaux 🐔 *
	<b>Vendredi</b>	<b>Salade coleslaw</b> 🐔 Pizza au jambon ( <b>farine Bio</b> ) <sup>Bio</sup> 🍷 /Pizza champignons fromage ( <b>farine Bio</b> ) <sup>Bio</sup> 🍷 Salade verte - Vinaigrette Biscuit sablé de Retz <b>Banane Bio</b> <sup>Bio</sup> - , sauce chocolat *	<b>Salade coleslaw</b> 🐔 Pizza au jambon ( <b>farine Bio</b> ) <sup>Bio</sup> 🍷 /Pizza champignons fromage ( <b>farine Bio</b> ) <sup>Bio</sup> 🍷 Salade verte - Vinaigrette <b>Banane Bio</b> <sup>Bio</sup> - , sauce chocolat *

