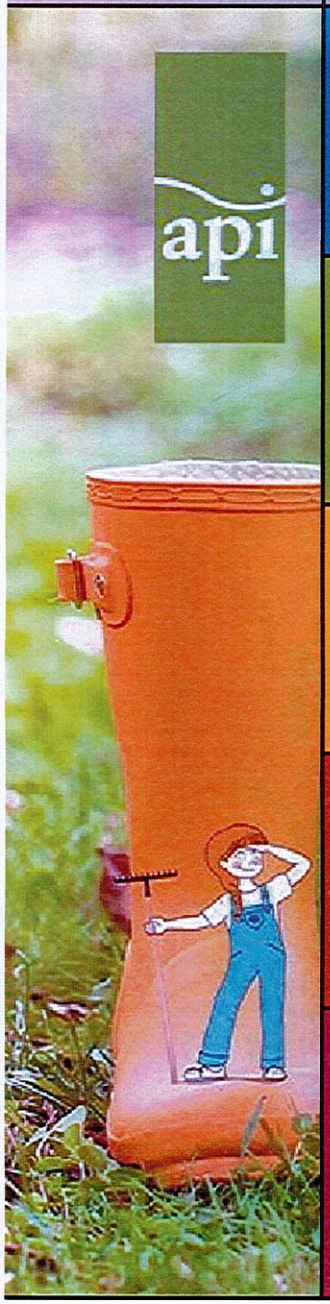
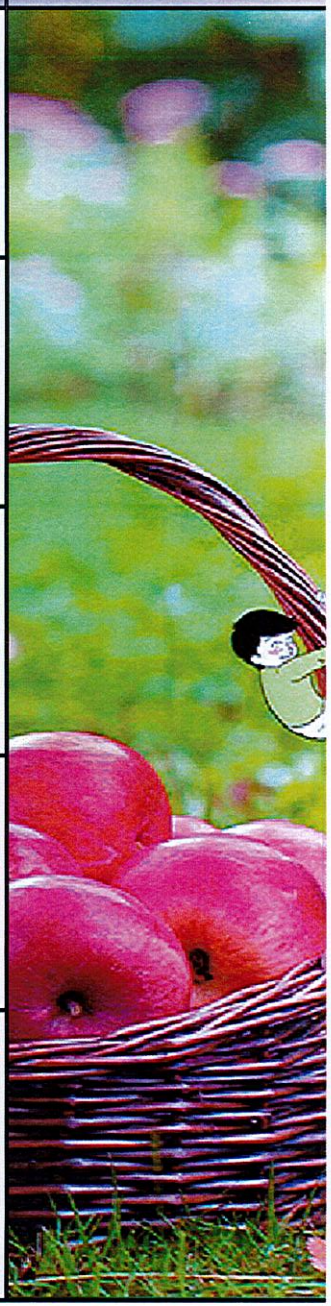
AIRE SUR LA LYS ECOLE DE FIRE MATERNELLE ET PRIMAIRE T 8
Du 21/09/2026 au 25/09/2026



	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette Gratin de gnocchis HVE à la provençale **Camembert Bio de Vendeville** Fruit de saison *	Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette Gratin de gnocchis HVE à la provençale Fruit de saison *
Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'échalote Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare **Pommes de terre Bio** vapeur Cantal AOP **Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean** *	Tomates - Vinaigrette à l'échalote Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare **Pommes de terre Bio** vapeur **Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean** *
Mercredi		
Jeudi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Boulette de porc façon tomate farcie /Émincé de pois sur lit de tomates fraîches **Riz Bio** Pilaf **Edam Bio** Fruit de saison *	Boulette de porc façon tomate farcie /Émincé de pois sur lit de tomates fraîches **Riz Bio** Pilaf **Edam Bio** Fruit de saison *
Vendredi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade **Sauté de poulet** - Sauce au Maroilles AOP /Marmite de lieu MSC - Sauce au Maroilles AOP Petits pois et carottes Pommes de terre noisette Pont l'Evêque AOP Tarte au sucre du chef (**farine Bio**) *	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade **Sauté de poulet** - Sauce au Maroilles AOP /Marmite de lieu MSC - Sauce au Maroilles AOP Petits pois et carottes Pommes de terre noisette Tarte au sucre du chef (**farine Bio**) *



Produit labellisé **Bio** **Régional** Plat signature Origine France

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.