

Menus du 21 Février au 8 Avril 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

21-févr.	22-févr.	24-févr.	25-févr. Repas Végétarien
<p>Emincé de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Céleri râpé Bio rémoulade</p> <p>Tartiflette (pommes de terre, fromage à tartiflette, lardons) (s/viande : Tartiflette sans lardons)</p> <p>Salade verte Bio et vinaigrette</p> <p>Fromage blanc Bio nature et sucre</p>	<p>Potage à la carotte Bio</p> <p>Filet de poisson pané (MSC) et citron</p> <p>Boullghour Bio Epinards Bio à la crème</p> <p>Pudding au chocolat (pain, lait, œuf Bio)</p>	<p>Omelette fraîche Bio du chef</p> <p>Pommes de terre boulangères</p> <p>Petits pois Bio au jus</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Entremet à la vanille (œuf et lait Bio)</p>
28-févr. Repas Végétarien	1-mars	3-mars	4-mars Repas Carnaval
<p>Œuf dur Bio et mayonnaise</p> <p>Gnocchis de pommes de terre Bio gratinées à la sauce tomate</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Rôti de porc sauce brune (s/viande : calamars à la romaine)</p> <p>Lentilles Bio aux carottes Bio</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)</p>	<p>Hachis Parmentier (pommes de terre, bœuf Bio) (s/viande : parmentier de lieu (MSC))</p> <p>Salade verte Bio et vinaigrette</p> <p>Brie Bio régional (Artisan fromager du Nord)</p> <p>Compote fraîche pomme Bio biscuitée</p>	<p>Salade arlequin (carottes et céleris Bio, radis, maïs)</p> <p>Moqueca de Bahia (colin (MSC) à la brésilienne : tomates, oignons, coriandre, ail, lait de coco)</p> <p>Riz Bio</p> <p>Gaufre liégeoise aux perles de sucre (Saveur en Or)</p>
7-mars	8-mars	10-mars	11-mars Repas Végétarien
<p>Chipolatas Label Rouge & sa compote de pomme Bio (s/viande : pané fromager)</p> <p>Purée de pommes de terre et de chou fleur Bio</p> <p>Mimolette Bio</p> <p>Poire Bio</p>	<p>Friseline (Ferme du Métançois), dès de fromage, vinaigrette</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce au Pavé du Nord (s/viande : filet de colin (MSC))</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : omelette Bio)</p> <p>Fusillis Bio semi-complètes</p> <p>Gâteau au yaourt (yaourt, lait, farine, œuf Bio)</p>	<p>Pizza au fromage (emmental Bio)</p> <p>Chili sin carne (haricots rouges Bio, poivrons, tomates, maïs)</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>Fromage blanc Bio et coulis de fruits rouges</p>
14-mars	15-mars	17-mars	18-mars Repas végétarien Cinéma
<p>Filet de lieu (MSC) sauce aurore</p> <p>Gratin de pommes de terre aux courgettes Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio vinaigrette persillée</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge sauce aux olives (s/viande : omelette Bio)</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)</p>	<p>Curry de porc (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Carottes Bio au jus</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Orange Bio</p>	<p>La potion magique de Panoramix (velouté d'endives, emmental Bio et curcuma)</p> <p>Bienvenue chez les Ch'tis avec la tarte au Maroilles AOP (œuf, farine, lait Bio)</p> <p>Salade verte Bio et vinaigrette</p> <p>Donuts de Homer Simpson</p>

21-mars	22-mars	24-mars	25-mars
<p>Betteraves Bio vinaigrette à la framboise</p> <p>Crepinette de porc sauce à la moutarde (Saveur en Or) (s/viande : nuggets de blé et ketchup)</p> <p>Riz Bio</p> <p>Fromage blanc Bio nature et miel</p>	<p>Roulade (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)</p> <p>Poulet à la catalane (s/viande : galette végétarienne)</p> <p>Farfalles Bio</p> <p>Kiwi Bio</p>	<p>Lasagnes de bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes de saumon du chef)</p> <p>Salade verte Bio et vinaigrette</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Potage de petits pois Bio</p> <p>Filet de merlu (MSC) sauce façon nantua</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Pommes de terre rondelles au thym</p> <p>Entremet au spéculoos (lait et œuf Bio)</p>
28-mars Repas Végétarien	29-mars	31-mars	1-avr.
<p>Jambalaya de légumes (mélange provençal de légumes et haricots rouges Bio)</p> <p>Riz de Camargue IGP jaune</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Poire Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio vinaigrette au cumin</p> <p>Jambon blanc de porc (s/viande : pané fromager)</p> <p>Pennes Bio et sauce tomate</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Gratin de pommes de terre à la bolognaise de bœuf Bio (s/viande : gratin de pommes de terre à la bolognaise de soja Bio)</p> <p>Salade verte Bio et vinaigrette</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Compote fraîche pomme Bio</p>	<p>Soupe de légumes Bio et croûtons</p> <p>Poisson blanc meunière (MSC) sauce tartare</p> <p>Petits pois Bio au jus et aux carottes Bio</p> <p>Pommes de terre cubes</p> <p>Clafoutis aux poires (œuf et lait Bio)</p>
4-avr.	5-avr.	7-avr.	8-avr. Repas Végétarien
<p>Concombres Bio vinaigrette ciboulette</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce orientale (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Rôti de porc sauce au poivre (s/viande : calamars à la romaine)</p> <p>Purée de pommes de terre et de carottes Bio</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Repas de Pâques</p> <p>Pâté de campagne Label Rouge et cornichon (s/viande : rouleau de surimi mayonnaise)</p> <p>Sauté de veau façon Marengo (s/viande : omelette Bio)</p> <p>Flageolets Label Rouge à la tomate</p> <p>Pommes de terre noisettes</p> <p>Gâteau au chocolat de Pâques (œuf, farine et lait Bio)</p>	<p>Omelette fraîche Bio du chef</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Cœur de blé Bio</p> <p>Mimolette Bio</p> <p>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)</p>



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.