

# Menus du 3 Janvier au 4 Février 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.

3-janv.	4-janv.	6-janv.	7-janv.
<p><b>Sauté de porc</b> sauce à la moutarde (s/viande : pané fromager)</p> <p><b>Boulghour Bio</b></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p><b>Camembert Bio</b></p> <p><b>Clémentine Bio</b></p>	<p><b>Panais et carottes râpés Bio</b> à la vinaigrette</p> <p>Bolognaise de <b>bœuf Bio</b> (s/viande : bolognaise de soja)</p> <p><b>Coquillettes Bio</b></p> <p><b>Banane Bio</b></p>	<p><b>Epiphanie</b></p> <p>Velouté de <b>potimarron Bio</b></p> <p><b>Emincé de filet de poulet</b> sauce au poivre (s/viande : filet de <b>lieu (MSC)</b>)</p> <p><b>Gratin de pommes de terre au pavé du Nord</b></p>  <p>Galette des rois aux pommes</p>	<p><b>Repas Végétarien</b></p> <p><b>Omelette fraîche Bio maison</b></p> <p><b>Purée de pois cassés Bio</b></p> <p><b>Mimolette Bio</b></p> <p><b>Compote fraîche pomme Bio</b></p>
10-janv.	11-janv.	13-janv.	14-janv.
<p><b>Céleri râpé Bio</b> rémoulade</p> <p><b>Filet de colin (MSC)</b> sauce aurore</p> <p><b>Tortis Bio</b></p> <p><b>Orange Bio</b></p>	<p><b>Pâté de campagne Label Rouge</b> (s/viande : rouleau de surimi mayonnaise)</p> <p><b>Riz Bio</b> cantonais sauce aigre douce (omelette Bio, petits pois Bio, dès de jambon)</p> <p>(s/viande : riz Bio cantonais sans jambon)</p> <p><b>Yaourt fermier aromatisé (de la Ferme de la Clarine)</b></p>	<p><b>Balade canadienne</b></p>  <p>Soupe de <b>légumes Bio</b> au cheddar</p> <p>Quiche québécoise au <b>poulet et aux pommes de terre</b> (s/viande : quiche au thon et aux pommes de terre)</p> <p><b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette</p>  <p><b>Compote fraîche pomme Bio</b> au sirop d'érable</p>	<p><b>Repas Végétarien</b></p> <p>Curry de <b>légumes et pois chiches Bio</b></p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Pont l'Eveque AOP</b></p> <p>Entremet (lait Bio) chocolat <b>banane Bio</b></p>
17-janv.	18-janv.	20-janv.	21-janv.
<p><b>Betteraves Bio</b> vinaigrette ciboulette</p> <p><b>Crepinette de porc (saveur en Or)</b> sauce aux champignons (s/viande : calmars à la romaine)</p> <p>Gratin de <b>chou fleur Bio</b> et <b>pommes de terre</b> béchamel</p> <p><b>Fromage blanc Bio</b> et miel</p>	<p><b>Repas Végétarien</b></p> <p><b>Endives (de la Ferme du Mélantois)</b> vinaigrette à l'échalote</p> <p><b>Pennes Bio</b> aux 3 fromages (dont <b>emmental Bio</b>)</p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Saint Nectaire AOP</b></p> <p><b>Pomme Bio</b></p>	<p>Potage de <b>petits pois Bio</b></p> <p><b>Filet de lieu (MSC)</b> sauce orientale</p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Carottes et courgettes Bio</b></p> <p>Flan aux poires et au yaourt (<b>œuf et yaourt Bio</b>)</p>

24-janv.	25-janv.	27-janv.	28-janv.
<p><b>Emincé de filet de poulet</b> sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p><b>Macaronis Bio</b></p> <p><b>Gouda Bio</b></p> <p><b>Clémentine Bio</b></p>	<p><b>Hot Dog party</b></p> <p>Soupe de <b>courgettes Bio</b> au <b>fromage fondu Bio</b></p> <p><b>Pain Hot Dog Bio/ketchup</b></p> <p><b>Chipolatas Label Rouge</b> (s/viande : nuggets de poisson)</p> <p><b>Frites</b></p>  <p><b>Banane Bio</b></p>	<p><b>Sauté de bœuf</b> sauce au paprika (s/viande : filet de <b>colin (MSC)</b>)</p> <p><b>Semoule Bio</b> aux légumes Bio</p> <p><b>Vache qui rit Bio</b></p> <p>Cheesecake au citron (<b>fromage blanc, farine et œuf Bio</b>)</p>	<p>Pizza au fromage (<b>emmental Bio</b>)</p> <p><b>Filet de poisson (MSC)</b> pané sauce tartare</p> <p><b>Purée de pommes de terre et de butternut Bio</b></p> <p><b>Yaourt fermier sucré (de la Ferme de la Clarine)</b></p>
31-janv.	1-févr.	3-févr.	4-févr.
<p><b>Carottes râpées Bio</b> vinaigrette au citron</p> <p><b>Sauté de dinde Label Rouge</b> sauce au <b>Maroilles AOP</b> (s/viande : pané fromager)</p> <p><b>Pommes de terre</b> rondelles</p> <p><b>Petits pois Bio</b> au jus</p> <p><b>Fromage blanc Bio</b> au coulis de fruits rouges</p>	<p><b>Rôti de porc</b> sauce brune (s/viande : omelette Bio)</p> <p><b>Lentilles et carottes Bio</b> aux épices et râpé</p> <p><b>Coulommiers Bio</b></p> <p><b>Orange Bio</b></p>	<p><b>Chandeleur</b></p>  <p><b>Filet de lieu (MSC)</b> sauce aux herbes</p> <p><b>Riz Bio</b></p> <p><b>Haricots verts Bio</b> aux oignons</p> <p><b>Maasdam Bio</b></p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p><b>Repas Végétarien</b></p> <p><b>Œuf dur Bio</b> et mayonnaise</p> <p>Parmentier de <b>soja Bio</b> (pommes de terre Bio)</p> <p><b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette</p> <p><b>Compote fraîche pomme Bio</b> vanille</p>

### Rubrique Infos :

- > Rémoulade : base de mayonnaise
- > Sauce aurore : base de béchamel ou crème et de concentré de tomates
- > Sauce brune : base de bouillon de viande, roux et oignons