

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

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