

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

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