

Menus du 8 Janvier au 23 Février 2024

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

Légende :



LABELLISE

IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

8-janv.	9-janv.	11-janv.	12-janv. Epiphanie Repas Végétarien
<p>Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette</p> <p>Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : Coquillettes Bio au saumon) & emmental Bio râpé</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Céleri râpé Bio vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier de bœuf Bio (pommes de terre Bio) (s/viande : parmentier de soja Bio)</p> <p>Salade verte Bio & vinaigrette</p> <p>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)</p>	<p>Rôti de porc sauce brune (s/viande : filet de merlu (MSC))</p> <p>Riz Bio</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p>Flan au caramel du chef (lait Bio)</p>	<p>Carottes et pois chiches Bio à Orientale</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Edam Bio</p> <p>Galette des rois aux pommes</p>
15-janv.	16-janv. Repas Hot Dog	18-janv.	19-janv. Repas Végétarien
<p>Filet de colin (MSC) sauce au citron</p> <p>Pommes de terre cubes</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Mimolette Bio</p> <p>Fromage blanc Bio nature et cassonade</p>	<p>Carottes râpées Bio à la vinaigrette</p> <p>Pain Hot Dog Bio & Saucisse de strasbourg (s/viande : poisson pané (MSC))</p> <p>Frites fraîches & ketchup</p> <p>Clémentine Bio</p>	<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Sauté de poulet sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne Bio du chef)</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Tarte aux poires du chef (lait œuf Bio)</p>	<p>Pizza au fromage (dont emmental Bio)</p> <p>Omelette Bio fraîche du chef</p> <p>Boullghour Bio</p> <p>Epinards Bio béchamel</p> <p>Banane Bio</p>
22-janv.	23-janv.	25-janv.	26-janv.
<p>Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce à la moutarde (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p>Flageolets Label Rouge à la tomate</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Endives vinaigrette à la pomme</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : Curry de légumes Bio)</p> <p>Pennes Bio</p> <p>Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)</p>	<p>Potage au poireau</p> <p>Tarte aux 2 fromages (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)</p> <p>Salade verte Bio & vinaigrette</p> <p>Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef</p>	<p>Cassolette de poisson blanc (MSC)</p> <p>Purée de potiron et de pommes de terre Bio</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Poire Bio</p>
29-janv.	30-janv.	1-févr.	2-févr. Repas Végétarien Chandeleur
<p>Repas Végétarien</p> <p>Velouté de brocolis Bio</p> <p>Bolognaise d'égrené végétal de fèves et de pois Bio</p> <p>Fusillis Bio</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette à la framboise</p> <p>Sauté de porc façon Goulash (s/viande : filet de hoki (MSC))</p> <p>Riz Bio</p> <p>Fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)</p> <p>Emincé de filet de poulet façon Tajine (s/viande : légumes et pois chiches Bio façon tajine)</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Kiwi Bio</p>	<p>Repas Végétarien Chandeleur</p> <p>Goyère au fromage Bio du chef</p> <p>Pommes de terre au jus</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Brie Bio</p> <p>Crêpe et sucre</p>

5-févr.	6-févr.	8-févr. Repas Végétarien	9-févr. Cap sur l'Asie
<p>Waterzoi de colin (MSC)</p> <p>Boullghour Bio aux petits légumes</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio vinaigrette au citron</p> <p>Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé)</p> <p>Coquillettes Bio & sauce béchamel & emmental Bio râpé</p> <p>Clémentine Bio</p>	<p>Œuf dur Bio et mayonnaise</p> <p>Gratin de pommes de terre-poireaux au fromage à tartiflette</p> <p>Salade verte Bio & vinaigrette</p> <p>Mousse au chocolat du chef</p>	<p>Chou chinois vinaigrette au sésame</p> <p>Sauté de bœuf sauce shoyu (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p>Riz Bio façon Cantonnais (petits pois Bio, omelette Bio)</p> <p>Cake à la noix de coco (lait œuf farine Bio)</p>
12-févr.	13-févr. Mardi Gras	15-févr.	16-févr. Repas Végétarien
<p>Céleri râpé Bio rémoulade</p> <p>Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons (s/viande : calamars à la romaine)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude)</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Filet de merlu (MSC) sauce aux herbes</p> <p>Cœur de blé Bio</p> <p>Chou fleur Bio à la béchamel</p> <p>Coulommiers Bio</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>	<p>Velouté de butternut Bio</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate (s/viande : filet de lieu (MSC))</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Repas Végétarien</p> <p>Lasagnes de lentilles Bio aux carottes Bio</p> <p>Salade verte Bio & vinaigrette</p> <p>Mimolette Bio</p> <p>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)</p>
19-févr.	20-févr.	22-févr.	23-févr. Repas Végétarien
<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare</p> <p>Purée de pommes de terre au lait Bio</p> <p>Clémentine Bio</p>	<p>Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de colin (MSC))</p> <p>Riz Bio</p> <p>Brocolis Bio</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Poire Bio</p>	<p>Sauté de porc sauce au curry (s/viande : galette végétarienne Bio du chef)</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Boullghour Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Cake au spéculoos du chef (lait œuf et farine Bio)</p>	<p>Repas Végétarien</p> <p>Carottes Bio râpées vinaigrette persillée</p> <p>Pizza aux 3 fromages (emmental et mimolette Bio, mozzarella)</p> <p>Compote fraîche pomme Bio vanille du chef</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.