

Menus du 5 Janvier au 3 Février 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

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



5-janv.	6-janv.	8-janv.	9-janv.	26-janv.	27-janv.	29-janv.	30-janv.
Repas Végétarien		Epiphanie		Repas Végétarien			Repas Végétarien
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Céleri râpé Bio rémoulade	Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette		Chou rouge et carottes râpés Bio vinaigrette	Macédoine de légumes (CE2) mayonnaise		Velouté de légumes Bio
Semoule Bio	Hachis Parmentier de bœuf Bio (lait Bio) (s/viande : parmentier d'égrené végétal Bio)	Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon) & emmental Bio râpé	Filet de colin (MSC) sauce au citron	Egrené végétal Bio façon Bolognaise	Emincé de filet de poulet sauce crème à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef)	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes	Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)
Mimolette Bio			Riz Bio	Macaronis Bio	Pommes de terre boulangères	Carottes Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
Pomme	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Galette des rois à la pomme	Mousse au chocolat du chef	& emmental Bio râpé	Haricots verts Bio	Riz Bio	Orange Bio
12-janv.	13-janv.	15-janv.	16-janv.	Repas Végétarien	Chandeleur	2-févr.	Repas Végétarien
Carottes râpées Bio à la vinaigrette				Salade d'haricots verts Bio	Galette de blé noir	Velouté de brocolis Bio	
Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de blé)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Velouté de légumes Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio)	Garniture lardons béchamel (s/viande : béchamel aux champignons)	Beignets de calamars à la romaine	Sauté de bœuf façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)	Lasagnes végétariennes du chef (lentilles et carottes Bio)
Pommes de terre boulangères	Pommes de terre noisettes	Aiguillettes de poulet sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC))	Omelette Bio fraîche du chef	Emmental râpé Bio	Purée de pommes de terre au lait Bio	Semoule Bio aux petits légumes	Salade verte Bio & vinaigrette
Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude)	Salade verte Bio & vinaigrette	Fusillis Bio	Boulghour Bio		Brocolis Bio béchamel		Camembert Bio
Clémentine Bio	Camembert Bio		Epinards Bio béchamel		Mimolette Bio		Compote fraîche pomme Bio du chef
	Fromage blanc Bio nature et cassonade	Banane Bio	Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)		Crêpe sucrée	Poire	Banane Bio
19-janv.	20-janv.	22-janv.	23-janv.	Repas Végétarien	Repas Suisse	9-févr.	Repas Végétarien
Velouté de butternut Bio				Betteraves Bio vinaigrette à la framboise		Velouté de légumes Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette
Sauté de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de saumon (MSC) sauce aurore	Galette végétarienne Bio du chef	Salade verte Bio et vinaigrette	Saucisse de filet de poulet façon Rougail (s/viande : nugget de blé)	Filet de lieu (MSC) sauce nantua		
Riz Bio	Endives à la béchamel	Purée de légumes Bio et de pommes de terre (lait Bio)	Salami & Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars)	Riz Bio		Quiche lorraine (œuf lait et farine Bio) (s/viande : quiche au fromage)	
Petits pois Bio	Cœur de blé Bio		Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	Chou fleur Bio béchamel	Petits pois Bio	Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce crème et emmental râpé Bio	
Ananas Bio	Edam Bio	Vache qui rit Bio	Brownie au chocolat du chef façon Pavé Bâlois (farine et œuf Bio)	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Boulghour Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	
	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef		Saint Nectaire AOP	Clémentine Bio	Ananas Bio	

Légende :



BIO



REGIONAL



LABELLISÉ

MSC (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.

CE2 (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrangis et les produits phytosanitaires.

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.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements