Menus du 3 Janvier au 10 Février 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

Légende : BIO — REGIONAL — 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.

2-janv.	3-janv.	5-janv.	6-janv.
			Epiphanie Repas Végétarien
	Céleri râpé Bio rémoulade Hachis Parmentier de bœuf Bio (pommes de terre Bio) (s/viande : parmentier de soja Bio) Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Rôti de porc Label Rouge sauce brune (s/viande : filet de colin (MSC)) Riz Bio Haricots verts Bio Chanteneige Bio Entremet au caramel du chef (œuf et lait Bio)	Carottes et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio Edam Bio Galette des rois aux pommes
9-janv.	**10-janv.**	**12-janv.**	**13-janv.**
	Repas Burger		Repas Végétarien
Filet de poisson meunière (MSC) & mayonnaise Pommes de terre au jus Petits pois Bio Mimolette Bio Fromage blanc Bio nature et cassonade	Endives à la vinaigrette Pain burger Bio & steak haché (s/viande : poisson pané (MSC)) Cheddar, ketchup Frites fraîches Clémentine Bio	Velouté de carottes Bio Sauté de poulet sauce aux champignons (s/viande : boulettes végétariennes) Macaronis Bio Cake aux poires du chef (lait œuf et farine Bio)	Pizza au fromage (dont emmental Bio) Omelette Bio fraîche du chef Boulghour Bio Epinards Bio à la crème Banane Bio
16-janv.	**17-janv.**	**19-janv.**	**20-janv.**
		Repas Végétarien	
Sauté de bœuf aux carottes façon Bourguignon (s/viande : galette végétarienne) Pommes de terre vapeur Gouda Bio Pomme Bio	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : filet de merlu (MSC)) Pennes Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Potage de légumes Bio Quiche au poireau (lait, œuf, emmental Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Filet de colin (MSC) sauce au citron Purée de potiron et de pommes de terre Bio Pont l'Evêque AOP Poire Bio

23-janv.	24-janv.	26-janv.	27-janv.
Repas Végétarien		Repas Nouvel an Chinois	
Velouté de brocolis Bio au fromage fondu Bolognaise de soja Bio Coquillettes Bio & râpé Bio Orange Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron Sauté de porc façon Goulash (s/viande : filet de lieu (MSC)) Semoule Bio Fromage blanc Bio et sucre	Nem aux légumes Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio façon Cantonnais (petits pois Bio, omelette Bio) Cake à la noix de coco (lait œuf farine Bio)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Pommes de terre au jus Haricots verts Bio Brie Bio Kiwi Bio
30-janv.	**31-janv.**	**2-févr.**	**3-févr.**
		Repas Végétarien Chandeleur	
Sauté de dinde Label Rouge façon Blanquette (s/viande : filet de colin (MSC)) Riz Bio Carottes Bio Saint Nectaire AOP Pomme Bio	Betteraves Bio vinaigrette ciboulette Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé) Fusillis Bio & sauce tomate Clémentine Bio	Œuf dur Bio et mayonnaise Gratin de pommes de terre au fromage à raclette Salade verte Bio & vinaigrette Crêpe et sucre	Potage de légumes Bio Waterzoï de poisson blanc (MSC) Boulghour Bio aux petits légumes Entremet au chocolat du chef (lait Bio)
6-févr.	**7-févr.**	**9-févr.**	**10-févr.**
	Repas "Fajitas"	Repas Végétarien	Repas Végétarien
Céleri râpé Bio rémoulade Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons (s/viande : calamars à la romaine) Purée de pommes de terre au lait Bio Orange Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette Galette Wrap Aiguillettes de poulet sauce tomate poivrons épices (s/viande : haricots rouges maïs tomate poivrons épices) Emmental râpé Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Omelette Bio fraîche du chef Riz Bio jaune Chou fleur Bio à la crème Saint Morêt Bio Compote fraîche pomme Bio du chef	Lasagnes de lentilles Bio aux carottes Bio Salade verte Bio & vinaigrette Coulommiers Bio Banane Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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