

Menus du 2 Mai au 7 Juillet 2023

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.

1-mai Férié	2-mai	4-mai Repas Végétarien	5-mai
	Raviolis de bœuf sauce tomate (s/viande : raviolis de légumes) & emmental râpé Bio Camembert Bio Orange Bio	Omelette Bio fraîche du chef Petits pois Bio Pommes de terre au jus Mimolette Bio Poire Bio	Betteraves Bio à la vinaigrette Sauté de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de colin (MSC)) Riz Bio Quatre-quart du chef (œuf, lait, farine Bio)
8-mai Férié	9-mai	11-mai Repas Assiette Kebab	12-mai Repas Végétarien
	Brandade de poisson blanc Coulommiers Bio Pomme Bio	Lamelles kebab de volaille & sa sauce blanche (s/viande : calamars à la romaine) Tomates Bio & vinaigrette Frites fraîches Vache qui rit Bio Fromage blanc Bio aromatisé	Œufs durs Bio et mayonnaise Lasagnes de carottes et courgettes Bio du chef Salade verte Bio et vinaigrette Compote fraîche pomme Bio du chef
15-mai	16-mai Repas Végétarien	18-mai Ascension	19-mai Pont de l'Ascension
Concombre Bio râpé façon Bulgare Aiguillettes de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : omelette Bio) Pommes de terre Bio rissolées Orange Bio	Curry de légumes et pois chiches Bio Semoule Bio Saint Nectaire AOP Banane Bio		
22-mai Repas Végétarien	23-mai	25-mai	26-mai Repas Canadien
Jambalaya de légumes (mélange provençal de légumes et haricots rouges Bio) Riz Bio Emmental Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Tomates Bio vinaigrette Crêpinette de porc (Savour en Or) sauce aux champignons (s/viande : filet de colin (MSC)) Macaronis Bio Poire Bio	Sauté de poulet sauce aigre douce (s/viande : galette végétarienne) Pommes de terre cubées Petits pois Bio Chanteneige Bio Entremet à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Carottes râpées Bio vinaigrette au sirop d'érable Parmentier de bœuf Bio au maïs façon Québécoise (appelé "pâté chinois") (s/viande : Parmentier de soja Bio au maïs) Salade verte Bio & vinaigrette Sugar Pie du chef (tarte au sucre du Québec) (œuf, lait, farine Bio)
29-mai Lundi de Pentecôte	30-mai	1-juin	2-juin Repas Végétarien
	Melon HVE Lasagnes au saumon Gaufre de Liège (Savour en Or)	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise) Sauté de bœuf sauce brune (s/viande : filet de lieu (MSC)) Cœur de blé Bio Chou fleur Bio béchamel Fraises régionales et sucre	Quiche aux légumes du soleil du chef (œuf et lait Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Mimolette Bio Compote fraîche pomme Bio-banane du chef

5-juin	6-juin	8-juin Repas Portugais	9-juin Repas Végétarien
Sauté de porc sauce façon Marengo (s/viande : omelette Bio) Pommes de terre rissolées Bio Haricots verts Bio Pont l'Evêque AOP Nectarine HVE	Emincé de filet de poulet sauce façon Tajine (s/viande : filet de colin (MSC)) Semoule Bio aux légumes Vache qui rit Bio Pastèque Bio	Accra de morue Calderade de poisson blanc (MSC) (poivron, oignon, tomate, origan, thym) Pommes de terre rondelles Tarte au flan du chef (façon Pastéis de nata) (lait et œuf Bio)	Concombres Bio vinaigrette Bolognaise de soja Bio Pennes Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)
12-juin	13-juin Repas Végétarien	15-juin	16-juin
Carottes râpées Bio vinaigrette Emincé de bœuf sauce au paprika (s/viande : boulettes végétariennes) Boullghour Bio Melon HVE	Chili sin carne (haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) Riz Bio Pavé du Nord Abricot Bio	Courgettes crues Bio râpées au surimi à la vinaigrette Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon) & râpé Bio Smoothie banane-pomme Bio du chef (lait Bio)	Aiguillettes de poulet sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio) Pommes de terre cubées Epinards Bio à la crème Camembert Bio Gâteau poire-amanade du chef (lait œuf farine Bio)
19-juin	20-juin	22-juin Repas Provençal	23-juin Repas Végétarien
Pâté de campagne Label Rouge et cornichons (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise) Filet de merlu (MSC) sauce aurore Semoule Bio aux légumes Nectarine HVE	Rôti de porc sauce au poivre (s/viande : calamars à la romaine) Lentilles Bio aux carottes Bio Saint Morêt Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Melon HVE Egrené de bœuf, courgettes Bio, aubergines à la Provençale (s/viande : égrené de soja Bio) Riz Bio Cake à la fleur d'oranger du chef (œuf, farine et lait Bio)	Omelette Bio fraîche du chef Pommes de terre boulangères Petits pois Bio Brie Bio Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef
26-juin	27-juin	29-juin Repas Végétarien	30-juin
Concombres Bio râpé vinaigrette à la ciboulette Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Purée au lait Bio Abricot Bio	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Jambon blanc de porc (s/viande : pané fromager) Fusillis Bio sauce béchamel & râpé Bio Pastèque Bio	Tomates Bio à la vinaigrette Cake salé (œuf, lait, farine Bio) pommes de terre - poivrons - emmental Bio Haricots verts Bio Fromage blanc Bio aromatisé	Merguez Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio Carottes Bio au cumin Coulommiers Bio Entremet au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)
3-juil.	4-juil. Repas Burger	6-juil. Repas Végétarien	7-juil. Vacances d'été
Chipolatas Label Rouge sauce provençale (s/viande : galette végétarienne) Riz Bio aux légumes Gouda Bio Melon HVE	Salade verte Bio et vinaigrette Pain burger Bio & steak haché (s/viande : poisson pané (MSC)) Cheddar, ketchup Frites fraîches Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Salade de coquillettes Bio, tomates Bio, féta, vinaigrette huile d'olive Compote fraîche pomme Bio vanille du chef	Sauté de poulet à la crème (s/viande : filet de colin (MSC)) Gratin de pommes de terre et de chou fleur Bio Chanteneige Bio Cookie du chef aux pépites de chocolat (lait œuf farine Bio)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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