

Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

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

Légende :



LABELLISE



REGIONAL

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.

6-mai	7-mai	9-mai	10-mai
Repas Végétarien	Macédoine de légumes Bio à la mayonnaise Jambon blanc de porc sans nitrates (de chez Meplon) (s/viande : calamars à la romaine) Coquillettes Bio sauce béchamel	Ascension	Pont de l'Ascension
Curry de légumes et pois chiches Bio Semoule Bio Edam Bio Pomme Bio	Fromage blanc Bio et cassonade		
13-mai	14-mai	16-mai	17-mai
	Repas Végétarien	Ambiance de la Brousse	Repas Végétarien
Carottes râpées Bio à la vinaigrette Boulette au bœuf Bio sauce au paprika (s/viande : filet de colin (MSC)) Pennes Bio & emmental râpé Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Egréné végétal de pois Bio à la provençale Boulghour Bio Courgettes Bio aux herbes Mimolette Bio Orange Bio	Salade façon Kachumbarri (tomates et concombres Bio, oignons) vinaigrette au citron Aiguillettes de poulet sauce Yassa (moutarde, citron, oignons) (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio Cake tout chocolat du chef (lait, œuf et farine Bio) & crème anglaise	Omelette Bio fraîche du chef Pommes de terre cubes Haricots verts Bio Compote fraîche pomme Bio du chef Petits beurre Bio
20-mai	21-mai	23-mai	24-mai
Lundi de Pentecôte	Lasagnes au saumon (poireaux, carottes, crème, râpé) Chanteneige Bio Pomme Bio	Sauté de porc sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC)) Cœur de blé Bio Epinards Bio béchamel Brie Bio Biscuit roulé à la confiture de fraise du chef	Salade verte Bio & vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : omelette Bio du chef) Pommes de terre Bio rissolées Poire Bio
27-mai	28-mai	30-mai	31-mai
Repas Végétarien	Tomates Bio vinaigrette balsamique Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Coquillettes Bio Abricots Bio	Filet de colin (MSC) sauce aurore Boulghour Bio Petits pois Bio Gouda Bio Crème à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Repas Végétarien Salade de pommes de terre Tarte aux 2 fromages du chef (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Fraises & sucre
Œuf dur Bio et mayonnaise Jambalaya de légumes (mélange provençal de légumes et haricots rouges Bio) Riz Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)			

3-juin	4-juin	6-juin	7-juin
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Sauté de bœuf sauce aux oignons (s/viande : filet de lieu (MSC)) Fusillis Bio & emmental râpé Bio Nectarine (HVE)	Filet de poisson pané (MSC) & citron Chou fleur Bio béchamel Pommes de terre cubes Camembert Bio Fromage blanc Bio et miel	Concombres Bio vinaigrette persillée Rôti de porc sauce moutarde (s/viande : nuggets de blé) Flageolets Label Rouge aux pommes de terre à la tomate Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef) Semoule Bio aux petits légumes Mimolette Bio Compote pomme Bio fraîche du chef
10-juin	11-juin	13-juin	14-juin
		Repas Végétarien	
Filet de lieu (MSC) sauce nantua Pommes de terre rondelles Haricots verts Bio Saint Nectaire AOP Abricots Bio	Melon (HVE) Jambon blanc de porc sans nitrates (de chez Meplon) (s/viande : calamars à la romaine) Purée de pommes de terre au lait Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes Goyère Bio au fromage du chef Courgettes Bio à la Provençale Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)	Tomates Bio mozzarella à la vinaigrette Sauté de poulet sauce au pesto (s/viande : boulettes végétariennes) Pennes Bio Banane Bio
17-juin	18-juin	20-juin	21-juin
Repas Végétarien		Wrap Party	Repas Végétarien
Carottes et pois chiches Bio sauce aux épices Semoule Bio Pont l'Evêque AOP Fromage blanc Bio nature et sucre	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur mayonnaise) Filet de colin (MSC) et crevettes façon Paëlla Riz aux petits pois Bio Nectarine (HVE)	Galette wrap Garniture poulet curry (s/viande : thon mayonnaise) Salade verte Bio & vinaigrette Saint Morêt Bio Smoothie fraise-banane-pomme Bio du chef (lait Bio)	Pastèque Bio Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème fromagère Epinards Bio à la béchamel Tarte aux abricots du chef (lait Bio)
24-juin	25-juin	27-juin	28-juin
	Repas Végétarien		
Betteraves Bio vinaigrette Saucisse de filet de poulet sauce forestière (s/viande : nuggets de blé) Cœur de blé Bio Pomme Bio	Gratin d'aubergines et courgettes Bio à la Provençale Riz Bio Edam Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Sauté de porc sauce au poivre (s/viande : galette végétarienne du chef) Boulghour Bio Brocolis Bio béchamel Brie Bio Mousse au chocolat blanc du chef	Melon (HVE) Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes Bio du chef) Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef
1-juil.	2-juil.	4-juil.	5-juil.
Repas Végétarien			Menu Vacances d'été I
Concombres Bio vinaigrette à la ciboulette Bolognaise végétarienne (égréné de pois Bio) Fusillis Bio & râpé Bio Fromage blanc Bio et cassonade		Merguez Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio) Coulommiers Bio Pastèque Bio	Salade verte Bio & vinaigrette Nuggets de poulet & ketchup (s/viande : nuggets de poisson) Frites fraîches Cookie aux pépites de chocolat du chef (lait, farine et œuf Bio)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements