

Menus du 21 Avril au 30 Mai 2025

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.

21-avr.	22-avr.	24-avr.	25-avr.
Féié	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon) Vache qui rit Bio Pomme	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé) Cœur de blé Bio & sauce béchamel Fromage blanc Bio et confiture	Menu de Pâques Tartinade de thon mayonnaise Paupiette de veau façon Marengo (s/viande : filet de saumon MSC) Pommes de terre rissolées Bio Petits pois-carottes Bio Tartelette au chocolat du chef façon snickers (cacaahuètes, caramel, ganache chocolat)
			Chili sin carne (maïs, poivrons, haricots rouges Bio) Riz Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)
28-avr.	29-avr.	1-mai	2-mai
Repas Végétarien			Repas Végétarien
Tomates Bio vinaigrette persillée Curry de carottes et pois chiches Bio Semoule Bio Yaourt fermier à la framboise (Ferme des Anneaux)	Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de colin MSC) Riz Bio Courgettes Bio à la Provençale Camembert Bio Orange Bio	Féié	Concombres Bio vinaigrette Egréné végétal Bio façon Bolognaise Coquillettes Bio & emmental Bio râpé Compote fraîche pomme Bio du chef
5-mai	6-mai	8-mai	9-mai
	Repas Végétarien - Burger Party		
Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : boulettes végétariennes) Boulghour Bio Haricots verts Bio Brie Bio Pomme	Salade verte Bio et vinaigrette Pain burger Bio Palet végétarien à l'italienne, cheddar, mayonnaise Frites fraîches Banane Bio	Féié	Filet de saumon (MSC) sauce au citron Pommes de terre cubes Brocolis Bio à la béchamel Mimolette Bio Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait, oeuf Bio)

12-mai	13-mai	15-mai	16-mai
Repas Végétarien			Repas Végétarien
Œuf dur Bio et mayonnaise Chili sin carne (maïs, poivrons, haricots rouges Bio) Riz Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Tomates Bio vinaigrette balsamique Pennes Bio façon Carbonara (s/viande : penne Bio au thon béchamel) & emmental Bio râpé Poire	Saucisse de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne Bio du chef) Cœur de blé Bio Carottes Bio à la sauce béchamel Gouda Bio Crème à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Concombres Bio vinaigrette à l'échalote Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef Salade verte Bio & vinaigrette Fraises & sucre
19-mai	20-mai	22-mai	23-mai
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : pavé de merlu MSC) Pommes de terre noisette Orange Bio	Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare Chou fleur Bio béchamel Pommes de terre cubes Camembert Bio Fromage blanc Bio et cassonade	Carottes Bio râpées à la vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétarienne) Coquillettes Bio Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Rôti de porc sauce brune (s/viande : nuggets de blé) Lingots du Nord Label Rouge aux pommes de terre à la tomate Chanteneige Bio Compote fraîche pomme poire Bio du chef
26-mai	27-mai	29-mai	30-mai
Tomates Bio mozzarella vinaigrette Filet de lieu (MSC) sauce nantua Cœur de blé Bio Epinards Bio à la béchamel Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Salade verte Bio & vinaigrette Chipolatas Label Rouge sauce tomate (s/viande : beignets de calamars) Purée de pommes de terre au lait Bio Abricots Bio	Féié	Pont

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 2 Juin au 4 Juillet 2025

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.

2-juin	3-juin	5-juin	6-juin
			Repas Végétarien
Raviolis de bœuf à la sauce tomate (s/viande : raviolis aux légumes à la sauce tomate) Saint Morêt Bio Nectarine (HVE)	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Emincé de filet de poulet façon Paëlla (cocktail de fruits de mer, poivrons, petits pois Bio) (s/viande : filet de colin (MSC)) Riz Bio Melon (HVE)	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce crème aux champignons (s/viande : omelette Bio du chef) Pommes de terre cubes au jus Haricots verts Bio Edam Bio Tarte aux abricots du chef (lait Bio)	Pizza au fromage Bio Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio à la sauce tomate Courgettes Bio à la Provençale Compote fraîche pomme Bio du chef
9-juin	10-juin	12-juin	13-juin
			Repas Végétarien
Férié	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon) Vache qui rit Bio Abricots Bio	Filet de colin (MSC) sauce crème Boulghour Bio Carottes Bio Brie Bio Cake au spéculoos du chef (lait œuf farine Bio)	Pastèque Bio Omelette Bio fraîche du chef Riz Bio Brocolis Bio béchamel Mousse au chocolat du chef
16-juin	17-juin	19-juin	20-juin
Repas Végétarien (repas Froid)		Menu Rouge de plaisir (Repas végétarien)	
Betteraves Bio vinaigrette ciboulette Œuf dur Bio et mayonnaise Taboulé (semoule Bio) & vinaigrette Fromage blanc Bio et confiture	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron Saucisse de filet de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de lieu (MSC)) Riz Bio Nectarine (HVE)	Tomates Bio vinaigrette Courgettes Bio et aubergines à la Provençale Fusillis Bio & cheddar râpé Compote fraîche pomme-betteraves Bio du chef	Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef) Pommes de terre vapeur Chou fleur Bio béchamel Mimolette Bio Melon (HVE)

23-juin	24-juin	26-juin	27-juin
		Repas Végétarien	
Aiguillettes de poulet sauce aigre douce (s/viande : nuggets de blé) Petits pois aux carottes Bio Chanteneige Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Filet de saumon (MSC) sauce aurore Cœur de blé Bio Epinauds Bio à la béchamel Saint Nectaire AOP Abricots Bio	Concombres Bio vinaigrette à l'échalote Galette végétarienne Bio du chef sauce tomate Riz Bio Mousse au chocolat du chef	Pastèque Bio Boulettes de bœuf Bio sauce orientale (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio) Gaufre de Liège
30-juin	1-juil.	3-juil.	4-juil.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Fish and Chips
Tomates Bio vinaigrette Egréné végétal Bio façon Bolognaise Pennes Bio & emmental Bio râpé Melon (HVE)	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars) Gratin de pommes de terre façon Dauphinois Haricots verts Bio Coulommiers Bio Fromage blanc Bio et sucre	Curry de carottes Bio et de pois chiches Boulghour Bio Gouda Bio Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)	Salade verte Bio & vinaigrette Filet de poisson pané (MSC) & ketchup Frites fraîches Nectarine (HVE)



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements