

# Menus du 10 Mai au 6 Juillet 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

Légende :



HVE (Haute Valeur Environnementale) : produit issu d'une exploitation certifiée respectant les bonnes pratiques environnementales.

10-mai	11-mai	13-mai	14-mai
<p><b>Filet de merlu (MSC)</b> sauce au citron</p> <p><b>Carottes bio (régionales)</b> au jus et au thym</p> <p><b>Riz bio</b></p> <p><b>Gouda bio</b></p> <p><b>Pomme bio</b></p>	<p><b>Concombres bio</b> vinaigrette ciboulette</p> <p><b>Jambon blanc (Meplon)</b> (s/viande : omelette)</p> <p><b>Macaronis bio et emmental râpé bio</b></p> <p><b>Fromage blanc nature bio</b> et sucre</p>	<p>Ascension</p>	<p>Pont de l'Ascension</p>
17-mai	18-mai	20-mai	21-mai
<p><b>Betteraves bio</b> vinaigrette à l'ail</p> <p><b>Emincé de filet de poulet</b> sauce moutarde (s/viande : galette végétarienne)</p> <p><b>Courgettes bio</b> persillées</p> <p><b>Riz bio (de Camargue et IGP)</b></p> <p><b>Kiwi bio</b></p>	<p><b>Repas Végétarien + Repas Froid</b></p> <p><b>Tomates bio</b> vinaigrette balsamique</p> <p>Taboulé (<b>semoule bio</b>)</p> <p><b>Pois chiches et dès de fromage bio</b></p> <p><b>Yaourt sucré (Ferme de la Clarine)</b></p>	<p><b>Sauté de porc</b> sauce au pain d'épices (s/viande : <b>filet de hoki (MSC)</b>)</p> <p><b>Brocolis bio</b> à l'origan</p> <p><b>Coquillettes bio et emmental râpé bio</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b></p> <p><b>Entremet bio</b> à la vanille</p>	<p><b>Friseline (Ferme du Mélançois)</b></p> <p><b>Filet de poisson pané (MSC)</b> sauce tartare</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p><b>Compote fraîche pomme bio</b></p>
24-mai	25-mai	27-mai	28-mai
<p><b>Lundi de Pentecôte</b></p>	<p>Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)</p> <p><b>Edam bio</b></p> <p><b>Pomme bio</b></p>	<p>Velouté de <b>tomates bio</b></p> <p><b>Sauté de dinde (Label Rouge)</b> sauce au fromage (s/viande : <b>poisson blanc (MSC)</b> meunière)</p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Melon (HVE)</b></p>	<p><b>Repas Végétarien</b></p> <p><b>Carottes râpées bio (régionales)</b> vinaigrette</p> <p>Gratin de <b>gnocchis bio</b> et de <b>courgettes bio</b> au chèvre</p> <p><b>Gâteau au yaourt bio</b></p>
31-mai	1-juin	3-juin	4-juin
<p><b>Filet de colin (MSC)</b> sauce rougail</p> <p><b>Riz bio</b></p> <p><b>Epinards bio</b> béchamel</p> <p><b>Coulommiers bio</b></p> <p><b>Kiwi bio</b></p>	<p>Potage d'<b>haricots verts bio</b></p> <p><b>Rôti de porc</b> au jus (s/viande : omelette)</p> <p><b>Purée au lait bio</b></p> <p><b>Fromage blanc bio</b> et coulis de fruits rouges</p>	<p><b>Tomates bio</b> vinaigrette à la framboise</p> <p>Pizza aux 3 fromages (<b>emmental bio</b>)</p> <p><b>Fraises de Phalempin</b></p>	<p><b>Repas Végétarien</b></p> <p><b>Courgettes crues râpées bio</b> à la vinaigrette</p> <p>Curry de <b>carottes bio (régionales)</b> et de <b>pois chiches bio</b></p> <p><b>Semoule bio</b></p> <p>Compote fraîche <b>pomme bio</b> cannelle</p>

7-juin	8-juin	10-juin	11-juin
<p><b>Sauté de bœuf (race à viande)</b> sauce au miel et aux épices (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p><b>Brocolis bio</b> persillés</p> <p><b>Boullghour bio</b></p> <p><b>Camembert bio</b></p> <p><b>Entremet bio</b> au chocolat</p>	<p><b>Roulade (Meplon)</b> (s/porc : œuf dur mayonnaise)</p> <p><b>Emincé de filet de poulet</b> sauce aigre douce (s/viande : calamars à la romaine)</p> <p><b>Riz bio</b></p> <p><b>Petits pois bio</b></p> <p><b>Pastèque bio</b></p>	<p><b>Concombres bio</b> fêta vinaigrette</p> <p><b>Jambon blanc (Meplon)</b> (s/viande : omelette)</p> <p>Gratin de <b>pommes de terre</b> façon Dauphinois</p> <p><b>Fromage blanc bio</b> et sucre</p>	<p><b>Repas Végétarien</b></p> <p><b>Betteraves bio</b> vinaigrette à l'échalote</p> <p>Bolognaise de <b>lentilles bio</b></p> <p><b>Tortis bio et emmental râpé bio</b></p> <p><b>Cake banane bio</b> chocolat</p>
14-juin	15-juin	17-juin	18-juin
<p>Potage de <b>chou fleur bio</b></p> <p><b>Sauté de porc</b> sauce aux champignons (s/porc : <b>filet de colin (MSC)</b>)</p> <p>Gratin de <b>macaronis bio</b></p> <p><b>Melon (HVE)</b></p>	<p><b>Repas circuits courts</b></p> <p><b>Friseline (Ferme du Mélançois)</b></p> <p>Cake au <b>Maroilles (AOP)</b></p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p><b>Yaourt sucré (Ferme de la Clarine)</b></p>	<p><b>Filet de lieu (MSC)</b> sauce aurore</p> <p><b>Courgettes bio</b> à la provençale</p> <p><b>Semoule bio</b></p> <p><b>Emmental bio</b></p> <p><b>Abricots bio</b></p>	<p><b>Repas Végétarien</b></p> <p><b>Tomates bio</b> mozzarella vinaigrette</p> <p>Moussaka végétarienne (protéines de <b>soja bio</b>, aubergines, tomates, oignons)</p> <p><b>Compote fraîche pomme et biscuit bio</b></p>
21-juin	22-juin	24-juin	25-juin
<p><b>Carottes râpées bio (régionales)</b> vinaigrette au citron</p> <p><b>Sauté de poulet</b> sauce façon Tajine (s/viande : galette végétarienne)</p> <p><b>Semoule bio</b></p> <p><b>Fromage blanc bio</b> et coulis de chocolat</p>	<p><b>Chipolatas</b> (s/porc : omelette)</p> <p><b>Lingots du Nord (Label Rouge) et pommes de terre</b> sauce à la tomate</p> <p><b>Gouda bio</b></p> <p><b>Pastèque bio</b></p>	<p><b>Repas Végétarien + Repas Froid</b></p> <p>Salade de <b>coquillettes bio</b>, œuf dur bio, <b>emmental bio</b>, dès de tomates bio</p> <p><b>Mimolette bio</b></p> <p><b>Banane bio</b></p>	<p><b>Concombres bio</b> façon Bulgare</p> <p><b>Filet de merlu (MSC)</b> sauce aux herbes</p> <p><b>Haricots verts bio</b></p> <p><b>Pommes de terre cubes</b> au thym</p> <p><b>Cake aux pommes bio</b></p>
28-juin	29-juin	1-juil.	2-juil.
<p>Potage de <b>pois cassés bio</b></p> <p>Chili con carne (<b>égrené de bœuf bio</b>, haricots rouges, maïs, poivrons) (s/viande : chili sin carne)</p> <p><b>Riz bio</b></p> <p><b>Nectarine (HVE)</b></p>	<p><b>Tomates bio</b> vinaigrette persillée</p> <p><b>Omelette fraîche bio</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre et de carottes bio (régionales)</b></p> <p><b>Yaourt sucré (Ferme de la Clarine)</b></p>	<p><b>Repas Américain</b></p> <p><b>Coleslaw</b> sauce cocktail (<b>carottes bio (régionales)</b> et <b>chou blanc bio</b>)</p> <p>Hamburger de bœuf (s/viande : burger de poisson)</p> <p><b>Frites</b> et ketchup-mayonnaise</p> <p><b>Brownies</b></p>	<p><b>Repas Végétarien</b></p> <p>Lasagnes aux <b>courgettes bio</b> à la provençale (tomates, oignons, poivrons)</p> <p><b>Vache qui rit bio</b></p> <p><b>Compote fraîche pomme fruits rouges bio</b></p>
5-juil.	6-juil.	8-juil.	9-juil.
<p><b>Filet de poisson (MSC)</b> pané sauce tartare</p> <p><b>Petits pois bio - pommes de terre</b></p> <p><b>Camembert bio</b></p> <p><b>Melon (HVE)</b></p>	<p><b>Concombres bio</b> vinaigrette balsamique</p> <p><b>Emincé de filet de poulet</b> sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p><b>Macaronis bio</b> et <b>emmental râpé bio</b></p> <p><b>Entremet bio</b> à la vanille</p>	<p>Vacances</p>	<p>d'été</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.