Menus du 27 Février au 14 Avril 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.

27-févr.	28-févr.	2-mars	3-mars
			Repas Végétarien
Potage de légumes Bio Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon) & emmental râpé Bio Pomme Bio	Œuf dur Bio et mayonnaise Filet de poisson pané (MSC) et citron Pommes de terre vapeur Epinards Bio à la crème Fromage blanc Bio nature et coulis de fruits	Aiguillettes de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio Carottes Bio Edam Bio Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait, œuf Bio)	Betteraves Bio à la vinaigrette Tarte aux 2 fromages (emmental et mimolette Bio) Salade verte Bio et vinaigrette Entremet à la vanille du chef (œuf et lait Bio)
6-mars	**7-mars**	**9-mars**	**10-mars**
Repas Carnaval			Repas Végétarien
Salade arlequin (carottes et céleris Bio, radis, maïs) Vatapa du Brésil (cubes de lieu (MSC), crevettes tomates, oignons, paprika, lait de coco) Riz Bio Gaufre liégeoise aux perles de sucre (Saveur en Or)	Sauté de poulet sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne) Boulghour Bio Haricots verts Bio Mimolette Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Rôti de porc sauce brune (s/viande : calamars à la romaine) Lentilles Bio Pommes de terre cubes Brie Bio Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Quiche aux légumes (lait et œuf Bio) Parmentier de soja Bio (pommes de terre Bio) Salade verte Bio et vinaigrette Orange Bio
13-mars	**14-mars**	**16-mars**	**17-mars**
	Repas Végétarien		
Céleri râpé Bio rémoulade Emincé de filet de poulet sauce au Pavé du Nord (s/viande : filet de colin (MSC)) Frites fraîches Poire Bio	Paëlla végétarienne (petits pois et pois chiches Bio, tomates, poivrons, oignons) Riz Bio Gouda Bio Fromage blanc Bio et cassonade	Chipolatas Label Rouge (s/viande : pané fromager) Brocolis Bio à la crème Cœur de blé Bio Vache qui rit Bio Cake à la vanille du chef (lait, farine, œuf Bio)	Velouté de légumes Bio Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de thon) Fusillis Bio Banane Bio
20-mars	**21-mars**	**23-mars**	**24-mars**
Repas Végétarien			Repas Breton
Curry de carottes et pois chiches Bio Semoule Bio Saint Nectaire AOP Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Concombres Bio vinaigrette Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : boulettes végétariennes) Macaronis Bio Pomme Bio	Omelette Bio fraîche du chef Epinards Bio à la crème Pommes de terre rissolées Bio Emmental Bio Orange Bio	Pâté de campagne Label Rouge (s/viande : surimi mayonnaise) Marmite de colin (MSC) façon Cotriade (oignons, carottes, pommes de terre, fumet de poisson) Pommes de terre vapeur Chou fleur Bio béchamel Far breton nature du chef (lait, œuf, farine Bio)

27-mars	28-mars	30-mars	31-mars
Carottes râpées Bio vinaigrette Chili con carne (egrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) (s/viande : chili sin carne) Riz Bio Fromage blanc Bio nature et miel	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé) Coquillettes Bio et sauce tomate Emmental râpé Bio Kiwi Bio	Filet de merlu (MSC) sauce façon nantua Boulghour Bio Petits pois Bio Chanteneige Bio Tarte crumble du chef à la compote fraîche de pommes Bio	Sauté de poulet à la crème (s/viande : galette végétarienne) Haricots verts Bio Pommes de terre cubes Coulommiers Bio Entremet au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)
3-avr.	**4-avr.**	**6-avr.**	**7-avr.**
Repas Végétarien		Repas de Pâques	
Œufs durs Bio Florentine Epinards Bio béchamel Cœur de blé Bio Gouda Bio Orange Bio	Potage à la tomate Bio Poisson blanc meunière (MSC) sauce tartare Riz Bio Brocolis Bio à la crème Poire Bio	Thon mayonnaise & biscotte Mijoté de bœuf au thym (s/viande : filet de merlu (MSC)) Flageolets Label Rouge à la tomate Pommes de terre noisette Tartelette au chocolat blanc du chef	Rôti de porc sauce aux oignons (s/viande : calamars à la romaine) Purée de pommes de terre et de carottes Bio Pont l'Evêque AOP Compote fraîche pomme Bio du chef
10-avr.	**11-avr.**	**13-avr.**	**14-avr.**
			Repas Végétarien
Férié	Lasagnes de bœuf (s/viande : lasagnes au saumon) St Morêt Bio Pomme Bio	Concombres Bio râpés façon Bulgare Emincé de filet de poulet sauce orientale (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio Banane Bio	Pizza au fromage (emmental Bio) Riz Bio cantonnais végétarien (carottes, petits pois, dès d'omelette Bio) sauce aigre douce Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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