

# Menus du 8 mars au 23 avril 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

Légende :



8-mars	9-mars	11-mars	12-mars
<p><b>Carottes râpées bio</b> (régionales) vinaigrette balsamique</p> <p><b>Emincé de filet de poulet</b> sauce façon tajine (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p><b>Semoule bio</b> au curcuma</p> <p><b>Fromage blanc bio</b> au sucre</p>	<p>Potage de <b>pois cassés bio</b> balsamique</p> <p><b>Jambon blanc (Meplon)</b> (s/viande : <b>poisson blanc (MSC)</b> meunière))</p> <p><b>Pommes de terre et chou fleur bio</b> béchamel</p> <p><b>Orange bio</b></p>	<p><b>Friseline</b> (Ferme du Mélantois)</p> <p><b>Sauté de bœuf (race à viande)</b> sauce façon Carbonade (s/viande : omelette)</p> <p><b>Frites</b></p> <p>Compote fraîche <b>pomme bio (régionale)</b> fleur d'oranger</p>	<p>Pastasotto (<b>coquillettes bio</b> façon risotto) aux <b>courgettes bio</b> et au boursin</p> <p><b>Emmental bio</b></p> <p><b>Crème dessert bio</b> à la vanille</p>
15-mars	16-mars	18-mars	19-mars
<p><b>Sauté de poulet</b> sauce paprika (s/viande : galette végétarienne)</p> <p><b>Macaronis bio et emmental râpé bio</b></p> <p><b>Camembert bio</b></p> <p><b>Poire bio (régionale)</b></p>	<p><b>Lentilles et riz bio</b> à l'indienne</p> <p><b>Gouda bio</b></p> <p><b>Banane bio</b></p>	<p>Soupe verte : velouté de <b>petits pois bio</b></p> <p><b>Omelette bio fraîche</b></p> <p>Du Colcannon : purée irlandaise de <b>pommes de terre bio</b> et de chou vert</p> <p>Apple crumble cake : <b>gâteau-crumble aux pommes bio irlandais</b></p>	<p><b>Betteraves bio</b> vinaigrette ciboulette</p> <p><b>Filet de lieu (MSC)</b> sauce crème</p> <p><b>Boulghour bio</b></p> <p><b>Haricots verts bio</b> persillés</p> <p><b>Yaourt sucré (Ferme de la Clarine)</b></p>
22-mars	23-mars	25-mars	26-mars
<p><b>Crêpinette de porc (Savour en Or)</b> sauce à la moutarde (s/viande : <b>filet de hoki (MSC)</b>)</p> <p><b>Flageolets (Label Rouge)</b> aux <b>carottes bio (régionales)</b></p> <p><b>Edam bio</b></p> <p><b>Kiwi bio</b></p>	<p><b>Endives</b> vinaigrette au <b>fromage blanc bio</b></p> <p><b>Gratin de pommes de terre au Pavé du Nord (AOP)</b></p> <p><b>Ananas bio</b></p>	<p>Bolognaise de <b>bœuf bio</b> (s/viande : bolognaise de <b>soja bio</b>)</p> <p><b>Coquillettes bio et emmental râpé bio</b></p> <p><b>Camembert bio</b></p> <p>Compote fraîche <b>pomme (régionale) biscuit bio</b></p>	<p>Pizza fraîche au fromage</p> <p><b>Poisson blanc meunière (MSC)</b> sauce tartare</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p><b>Épinards bio</b> à la béchamel</p> <p><b>Crème dessert bio</b> au chocolat</p>
29-mars	30-mars	1-avr.	2-avr.
<p><b>Emincé de filet de poulet</b> sauce basquaise (s/viande : calamars à la romaine)</p> <p><b>Riz bio de Camargue (IGP)</b></p> <p><b>Courgettes bio</b> à la provençale</p> <p><b>Vache qui rit bio</b></p> <p><b>Pomme bio</b></p>	<p><b>Céleris râpés aux pommes bio</b></p> <p><b>Pennes bio</b> aux 3 fromages (<b>fromage frais bio, emmental bio, bleu</b>)</p> <p><b>Yaourt sucré (Ferme de la Clarine)</b></p>	<p><b>Concombres bio</b> bulgare</p> <p>Parmentier (<b>purée bio</b>) aux deux <b>haricots bio</b> (rouges et blancs)</p> <p><b>Fromage blanc bio</b> et coulis de poire</p>	<p>Crème d'ail (<b>pommes de terre bio</b>)</p> <p><b>Filet de colin (MSC)</b> sauce crème</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p><b>Haricots verts bio</b> persillés</p> <p>Pâtisserie de Pâques</p>

5-avr.	6-avr.	8-avr.	9-avr.
Férié	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)	<b>Filet de merlu (MSC)</b> sauce au citron	Velouté <b>épinards vache qui rit bio</b>
	Coulommiers	<b>Riz bio</b>	<b>Carottes bio (régionales)</b> et <b>pois chiches bio</b> sauce à l'orientale
	Liégeois au chocolat	Gratin de <b>chou fleur bio</b>	<b>Semoule bio</b>
		<b>Maasdam bio</b>	
		Compote fraîche <b>pomme bio (régionale)</b> cannelle	<b>Banane bio</b>
12-avr.	13-avr.	15-avr.	16-avr.
<b>Filet de lieu (MSC)</b> sauce aux épices	<b>Concombres bio</b> vinaigrette à l'échalote	<b>Roulade (Meplon)</b> (s/viande : œuf dur mayonnaise)	La potion magique de Panoramix (velouté d' <b>endives emmental bio-curcuma</b> )
<b>Brocolis bio</b> à l'origan	<b>Rôti de porc</b> sauce à la moutarde (s/viande : boulettes végétariennes)	<b>Sauté de dinde (Label Rouge)</b> sauce au curry (s/viande : pané fromager)	Gâteau aux <b>Morilles (AOP) CHTIS</b>
<b>Fusillis bio</b>	<b>Purée de pois cassés bio</b>	<b>Semoule bio aux carottes bio (régionales) et courgettes bio</b>	<b>Pommes de terre cubes</b>
<b>Emmental bio</b>	<b>Yaourt sucré (Ferme de la Clarine)</b>		<b>Friseline (Ferme du Mélantois)</b>
<b>Kiwi bio</b>		Cake au miel et noisettes	<b>Fromage blanc bio</b> du Grand Schtroumpf au coulis de fruits rouges
19-avr.	20-avr.	22-avr.	23-avr.
<b>Carottes râpées bio (régionales)</b> vinaigrette au citron	<b>Haricots verts bio</b> vinaigrette au cumin	<b>Sauté de veau</b> sauce au poivre (s/viande : omelette)	<b>Riz bio</b> crémeux aux <b>carottes bio</b> façon risotto
<b>Poisson blanc (MSC)</b> meunière sauce tartare	<b>Emincé de filet de poulet</b> sauce barbecue (s/viande : calamars à la romaine)	<b>Petits pois bio - pommes de terre</b>	
Gratin de <b>Lingots du Nord (Label Rouge)</b>	<b>Frites</b>	<b>Vache qui rit bio</b>	<b>Gouda bio</b>
<b>Pomme bio</b>	<b>Fromage blanc bio</b> au coulis de chocolat	Compote fraîche <b>pomme bio (régionale)</b> rhubarbe	<b>Fraises</b>

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