

Menus du 8 mars au 23 avril 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

Légende :



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

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

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