

# Menus du 7 Novembre au 16 Décembre 2022

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

Légende :



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.

7-nov.	8-nov.	10-nov.	11-nov.
		<b>Repas Végétarien</b>	
<b>Emincé de filet de poulet</b> sauce aux épices (s/viande : <b>filet de colin (MSC)</b> ) <b>Semoule Bio</b> aux petits légumes  <b>Mimolette Bio</b>  <b>Ananas Bio</b>	<b>Céleri râpé Bio</b> rémoulade  <b>Sauté de porc</b> sauce forestière (s/viande : boulettes végétariennes)  <b>Fusillis Bio</b> semi-complètes  <b>Fromage blanc nature Bio</b> et sucre	<b>Carottes râpées Bio</b> vinaigrette  Tarte aux 2 fromages ( <b>œuf, lait, emmental et mimolette Bio</b> )  <b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette  <b>Compote pomme Bio</b> fraîche du chef	Férié
14-nov.	15-nov.	17-nov.	18-nov.
		<b>Repas Végétarien</b>	
Lasagnes au saumon  <b>Vache qui rit Bio</b>  <b>Pomme Bio</b>	<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette persillée  <b>Jambon blanc de porc</b> (s/viande : calamars à la romaine)  <b>Frites fraîches</b> & ketchup  <b>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)</b>	<b>Saucisse de filet de poulet</b> (s/viande : pané fromager) & sa compote Bio  <b>Pommes de terre</b> au jus  <b>Munster AOP</b>  Tarte au <b>fromage blanc Bio</b> et son coulis de fruits rouges	Potage de <b>petits pois Bio</b>  <b>Omelette Bio</b> fraîche du chef  <b>Boullghour Bio</b> sauce tomate  <b>Haricots verts Bio</b>  <b>Banane Bio</b>
21-nov.	22-nov.	24-nov.	25-nov.
		<b>Repas Végétarien</b>	
<b>Céleri râpé Bio</b> rémoulade  <b>Filet de poisson meunière (MSC)</b> et citron  Gratin de <b>potatoes de terre</b> façon Dauphinois  <b>Kiwi Bio</b>	<b>Roulade de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : surimi mayonnaise) <b>Sauté de poulet</b> sauce à la moutarde (s/viande : galette végétarienne)  <b>Riz Bio</b>  <b>Epinards Bio</b> à la crème  <b>Fromage blanc Bio</b> et cassonade	<b>Potage de chou fleur Bio</b>  Bolognaise de <b>boeuf Bio</b> (s/viande : bolognaise de thon)  <b>Macaronis Bio</b> & râpé Bio  <b>Poire Bio</b>	<b>Lentilles Bio</b> sauce à l'indienne  Purée <b>potatoes de terre, carottes Bio, patates douces</b>  <b>Gouda Bio</b> Cake du chef à la fleur d'oranger ( <b>lait, farine et œuf Bio</b> )

28-nov.	29-nov.	1-déc.	2-déc.
			<b>Repas des petits supporters</b> (Repas Végétarien)
<b>Sauté de bœuf</b> sauce aigre douce (s/viande : <b>filet de colin (MSC)</b> )  <b>Pommes de terre</b> aux herbes  <b>Petits pois Bio</b>  <b>Mimolette Bio</b>  <b>Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)</b>	<b>Aiguillettes de poulet</b> sauce au curry (s/viande : curry de <b>carottes et pois chiches Bio</b> )  <b>Semoule Bio</b> aux petits légumes  <b>Brie Bio</b> régional (Artisan Fromager du Nord)  <b>Clémentine Bio</b>	Velouté de <b>buttermut Bio</b>  <b>Rôti de porc Label Rouge</b> sauce brune (s/viande : nuggets de blé)  <b>Haricots blancs coco Bio</b> à la tomate  Entremet au spéculoos ( <b>lait et œuf Bio</b> )	<b>Cubes de carottes crues Bio</b> & sauce au fromage blanc  Pizza tomate mozzarella <b>emmental Bio</b>  <b>Gaufre liégeoise Saveur en Or</b>
5-déc.	6-déc.	8-déc.	9-déc.
	<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>
<b>Crêpinette de porc Saveur en Or</b> sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)  <b>Boullghour Bio</b>  <b>Edam Bio</b>  <b>Pomme Bio</b>	<b>Œufs durs Bio</b> à la mayonnaise  <b>Coquillettes Bio</b> semi-complètes sauce au <b>Morilles AOP</b>  <b>Haricots verts Bio</b>  <b>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)</b>	<b>Endives</b> aux dès de fromage vinaigrette  Cassolette de <b>poisson blanc (MSC)</b>  <b>Riz Bio</b> <b>Carottes Bio</b>  <b>Compote pomme banane Bio</b> fraîche du chef	Soupe de <b>légumes Bio</b>  Parmentier de <b>soja Bio</b> (potatoes de terre Bio)  <b>Kiwi Bio</b>
12-déc.	13-déc.	15-déc.	16-déc.
		<b>Fêtons Noël</b>	<b>Repas Végétarien</b>
Velouté de <b>potimarron Bio</b>  Goulash de <b>porc</b> (s/viande : galette végétarienne)  <b>Pennes Bio</b>  <b>Banane Bio</b>	<b>Filet de poisson pané (MSC)</b> sauce tartare  <b>Pommes de terre</b> <b>Epinards Bio</b> à la crème <b>Saint Nectaire AOP</b>  <b>Orange Bio</b>	Rillettes de <b>poisson blanc et saumon (MSC)</b> & biscotte  <b>Emincé de filet de poulet</b> sauce aux marrons (s/viande : calamars à la romaine)  Pommes noisettes <b>Salade verte Bio</b> & vinaigrette <b>Joyeux Noël</b>  Bûche de Noël du chef à la crème stracciatella	<b>Carottes Bio</b> râpées vinaigrette échalotes  <b>Omelette Bio</b> fraîche du chef  Gratin de cœur de blé Bio aux brocolis Bio  Entremet à la vanille ( <b>lait et œuf Bio</b> )

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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