

Menus du 7 Novembre au 16 Décembre 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

Légende :



LABELLISE



REGIONAL

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

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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