

# Menus du 6 Novembre au 22 Décembre 2023

## 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.

6-nov.	7-nov.	9-nov.	10-nov.
<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas d'automne</b>	<b>Repas Végétarien</b>
Curry de légumes aux pois chiches Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette	Saucisse de filet de poulet sauce forestière (s/viande : galette végétarienne du chef)	Céleri râpé Bio vinaigrette au fromage blanc
Semoule Bio	Sauté de porc sauce à la tomate (s/viande : filet de lieu (MSC))	Purée de pommes de terre et courges Bio	Tarte aux 2 fromages (œuf, lait, emmental et mimolette Bio)
Edam Bio	Fusillis Bio & râpé Bio	Brie Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
Ananas Bio	Fromage blanc nature Bio et sucre	Crème à l'orange du chef (lait et œuf Bio)	Compote pomme Bio fraîche du chef
13-nov.	14-nov.	16-nov.	17-nov.
		<b>Repas Végétarien</b>	<b>Voyage en Scandinavie</b>
Filet de colin (MSC) sauce aurore	Jambon blanc de porc (s/viande : calamars à la romaine)	Pizza au fromage (emmental Bio)	Soupe façon Hernekeitto (pois cassés Bio) et croûtons
Boughour Bio	Frites fraîches & ketchup	Omelette Bio fraîche du chef	Boulettes au bœuf Bio Kottbullar sauce aux aïrelles (s/viande : boulettes végétariennes)
Haricots verts Bio	Salade verte Bio et vinaigrette	Chou fleur Bio à la crème	Riz Bio
Mimolette Bio	Vache qui rit Bio	Pommes de terre	Carottes Bio
Clémentine Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Flan au chocolat du chef (lait Bio)	Gâteau à la cannelle du chef (lait œuf et farine Bio)
20-nov.	21-nov.	23-nov.	24-nov.
	<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>
Sauté de poulet sauce à la crème (s/viande : filet de merlu (MSC))	Œufs durs Bio à la mayonnaise	Céleri râpé Bio sauce au fromage blanc	Velouté de brocolis Bio au fromage fondu
Cœur de blé Bio	Gratin de pommes de terre au maroilles AOP	Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de thon)	Riz cantonnais végétarien sauce aigre douce (omelette, petits pois, carottes Bio)
Epinards Bio à la crème Gouda Bio	Salade verte Bio et vinaigrette	Macaronis Bio	Gâteau au chocolat façon Brownie du chef (lait, farine et œuf Bio)
Fromage blanc Bio et cassonade	Pomme Bio	Kiwi Bio	1-déc.
27-nov.	28-nov.	30-nov.	
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Velouté de butternut Bio	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef)
Sauté de bœuf sauce aux oignons (s/viande : filet de colin (MSC))	Rôti de porc sauce moutarde (s/viande : nuggets de blé)	Lingots du Nord Label Rouge aux pommes de terre à la tomate	Semoule Bio aux petits légumes
Fusillis Bio & râpé Bio	Chou fleur Bio à la crème		Pavé du Nord
Orange Bio	Pommes de terre Camembert Bio		Compote pomme poire Bio fraîche du chef
	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	

4-déc.	5-déc.	7-déc.	8-déc.
	<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>
Crêpinette de porc Saveur en Or sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Parmentier de soja Bio (pommes de terre Bio)	Quiche poireaux-surimi (œuf et lait Bio)	Soupe de légumes Bio
Riz Bio	Salade verte Bio et vinaigrette	Cassolette de poisson blanc (MSC)	Coquillettes Bio sauce au fromage ail et fines herbes
Carottes Bio	Chanteneige Bio	Boughour Bio	Brocolis Bio à la crème
Edam Bio	Fromage blanc Bio et miel	Clémentine Bio	Tarte au flan à la vanille du chef (œuf et lait Bio)
11-déc.	12-déc.	14-déc.	15-déc.
			<b>Repas Végétarien</b>
Filet de lieu (MSC) sauce nantua	Betteraves Bio vinaigrette	Velouté de potimarron Bio	Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes
Pommes de terre	Jambon blanc de porc (s/viande : calamars à la romaine)	Sauté de poulet sauce au pesto (s/viande : galette végétarienne du chef)	Goyère au fromage du chef
Epinards Bio à la crème	Purée de pommes de terre Bio au lait	Pennes Bio	Cœur de blé Bio
Saint Nectaire AOP	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Banane Bio	Fondue de poireaux à la crème
Pomme Bio			Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)
18-déc.	19-déc.	21-déc.	22-déc.
		<b>Fêtons Noël</b>	<b>Repas Végétarien</b>
Potage endives-pommes de terre-carottes Bio	Céleri Bio vinaigrette à la pomme	Salade de perles de pâtes au surimi vinaigrette	Bolognaise de légumes et de pois chiches Bio
Macaronis Bio façon Carbonara (s/viande : Carbonara de saumon (MSC))	Waterzoi de colin (MSC)	Emincé de dinde Label Rouge sauce aux marrons et au pain d'épices (s/viande : filet de merlu (MSC))	Semoule Bio
& râpé Bio	Riz Bio	Pommes Duchesse	Vache qui rit Bio
Kiwi Bio	Clémentine Bio	Haricots verts Bio	Compote pomme Bio fraîche du chef
		Bûche de Noël du chef (biscuits cuillères, ganache chocolat, brisures et topping spéculoos)	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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