Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025 RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

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

3-nov.	4-nov.	6-nov.	7-nov.
Repas Végétarien			Repas Végétarien
Velouté de carottes Bio		Taboulé (semoule Bio)	Céleri râpé Bio rémoulade
Bolognaise de lentilles Bio	Saucisse de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : beignets de calamars)	Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : filet de lieu (MSC))	Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio)
Coquillettes Bio & emmental Bio râpé	Boulghour Bio Brocolis Bio à la béchamel	Petits pois-carottes Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
	Vache qui rit Bio		2
Orange Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)	Compote fraîche pomme Bio du chef	Mousse au chocolat du chef
10-nov.	11-nov.	13-nov.	14-nov.
			Repas Végétarien
		Soupe de pois cassés Bio	Pizza au fromage (emmental Bio)
Filet de colin (MSC) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)		Blanquette de volaille (s/viande : blanquette de lieu MSC))	Omelette Bio fraîche du chef
Cœur de blé Bio	Férié	Riz Bio	Purée de pommes de terre et de potimarron au lait Bio
Epinards Bio béchamel		Carottes Bio	
Mimolette Bio			
Fromage blanc Bio et confiture		Gâteau au yaourt Bio du chef (lait œuf et farine Bio)	Banane Bio
17-nov.	18-nov.	20-nov.	21-nov.
Repas Végétarien			Repas Allemand
Œuf dur Bio mayonnaise		Velouté de légumes Bio	Salade Krautsalat (salade de chou blanc Bio vinaigrette cumin)
iratin de pommes de terre Dauphinois	Emincé de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : filet de colin (MSC)) Cœur de blé Bio	Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes Bio du chef)	Currywurst (saucisse sauce tomate a
Haricots verts Bio	Chou fleur Bio béchamel	Salade verte Bio et vinaigrette	Frites fraîches
	Tomette Bio locale		-
Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Pomme	Kiwi Bio	Cheesecake du chef façon Käsekuche
24-nov.	25-nov.	27-nov.	28-nov.
			Repas Végétarien
Carottes râpées Bio vinaigrette			Velouté de potimarron Bio
auté de bœuf façon goulash (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Crépinette de porc Saveur en Or sauce brune (s/viande : omelette Bio du chef)	Parmentier à l'égrené végétal Bio
Fusillis Bio	Emincé de poireaux béchamel Pommes de terre boulangères	Lentille aux carottes Bio à la tomate	Salade verte Bio et vinaigrette
	Gouda Bio	Chanteneige Bio	
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Ananas Bio	Tarte au chocolat du chef (œuf et lait	Orange Bio

<u>Légende :</u>







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.

1-déc.	2-déc.	4-déc.	5-déc.
			Repas Végétarien
Céleri râpé Bio rémoulade	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise		
Aiguillettes de poulet façon Tajine (s/viande : filet de lieu (MSC))	Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)	Filet de saumon (MSC) sauce nantua	Galette végétarienne Bio du chef
Semoule Bio aux petits légumes	Coquillettes Bio	Gratin dauphinois	Cœur de blé Bio
	& sauce béchamel	Petits pois Bio	Carottes Bio à la crème
		Mimolette Bio	Saint Nectaire AOP
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio et cassonade	Gâteau aux poires du chef (lait œuf farine Bio)	Crème à la vanille du chef (lait Bio)
8-déc.	9-déc.	11-déc.	12-déc.
		Repas Végétarien	
Soupe de légumes Bio		Macédoine de légumes (CE2) à la mayonnaise	
Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons,	Filet de colin (MSC) sauce aurore		Rôti de porc sauce à la Provençale (s/viande : boulettes végétariennes)
tomates) (s/viande : chili sin carne)	Chou fleur Bio à la béchamel	Fusillis Bio sauce aux 3 fromages	Boulghour Bio
Riz Bio	Pommes de terre boulangères	17/11/11	Epinards Bio béchamel
	Camembert Bio		Edam Bio
Kiwi Bio	Poire	Compote pomme banane Bio fraîche du chef	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)
15-déc.	16-déc.	18-déc.	19-déc.
Repas Végétarien		Repas de Noël	
Pizza au fromage (dont emmental Bio)		Tartinade de thon au fromage ail et fines herbes & biscotte	Velouté de butternut Bio
Curry de carottes et de pois chiches Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Emincé de filet de poulet sauce aux marrons et pain d'épices (s/viande : filet de merlu MSC)	Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande: carbonara de saumon)
Semoule Bio	Purée de pommes de terre (lait Bio)	Pommes Duchesse	3
	Brocolis Bio	Haricots verts Bio	& emmental Bio râpé
	Vache qui rit Bio		
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Bûche de Noël du chef : crêpe roulée chocolat/poire	Banane Bio