Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024

Restaurant scolaire de Cysoing

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

Légende : BIO — REGIONAL — LABELLISE

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.

4-nov.	5-nov.	7-nov.	8-nov.
		Repas d'automne	Repas Végétarien
Parmentier de bœuf (s/viande : brandade de poisson) Camembert Bio Ananas Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette Sauté de porc sauce à la crème de moutarde (s/viande : filet de lieu (MSC)) Fusillis Bio & râpé Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Saucisse de filet de poulet sauce forestière (s/viande : galette végétarienne du chef) Purée de pommes de terre et de potimarron au lait Bio Edam Bio Compote pomme raisins Bio cannelle fraîche du chef	Céleri râpé Bio rémoulade Tarte aux 2 fromages (œuf, lait, emmental et mimolette Bio) Salade verte Bio et vinaigrette Mousse au chocolat du chef
11-nov.	**12-nov.**	**14-nov.**	**15-nov.**
			Repas Végétarien
Férié	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon) Vache qui rit Bio Clémentine Bio	Soupe de pois cassés Bio Blanquette de colin (MSC) Riz Bio Carottes Bio Gâteau au fromage blanc Bio du chef (lait œuf et farine Bio)	Pizza au fromage (emmental Bio) Flan salé (œufs Bio) au fromage du chef Brocolis Bio à la béchamel Pommes de terre au jus Crème à la vanille du chef (lait Bio)
18-nov.	**19-nov.**	**21-nov.**	**22-nov.**
	Repas Végétarien	Fajitas Party	Repas Végétarien
Sauté de poulet sauce à la crème d'oignons (s/viande : filet de merlu (MSC)) Boulghour Bio Epinards Bio à la béchamel Mimolette Bio Pomme Bio	Œufs durs Bio à la mayonnaise Gratin de pommes de terre au maroilles AOP Haricots verts Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Salade verte Bio & vinaigrette Galette wrap Garniture fajitas (égrené de bœuf Bio, maïs, sauce tomate aux épices mexicaines) (s/viande : égrené végétal Bio) Emmental râpé Bio Kiwi Bio	Velouté de butternut Bio Dès d'omelette, petits pois, carottes Bio sauce aigre douce Riz Bio Gâteau au chocolat façon Brownie du chef (lait, farine et œuf Bio)
25-nov.	**26-nov.**	**28-nov.**	**29-nov.**
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : filet de colin (MSC)) Frites fraîches Orange Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Emincé de poireaux à la béchamel Pommes de terre cubes Gouda Bio Fromage blanc Bio et cassonade	Velouté de brocolis Bio Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette vegetarienne du chef) Coquillettes Bio Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Rôti de porc sauce brune (s/viande : nuggets de blé) Lingots du Nord Label Rouge aux carottes Bio à la tomate Chanteneige Bio Compote pomme poire Bio fraîche du chef

2-déc.	3-déc.	5-déc.	6-déc.
		Repas Végétarien	
Velouté de potimarron Bio Emincé de filet de poulet façon Tajine (s/viande : galette végétarienne du chef) Semoule Bio aux petits légumes Clémentine Bio	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Jambon blanc de porc (s/viande : calamars à la romaine) Purée de pommes de terre au lait Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Céleri râpé Bio rémoulade Goyère au fromage Bio du chef Pommes de terre rondelles Salade verte Bio & vinaigrette Banane Bio	Filet de lieu (MSC) sauce nantua Cœur de blé Bio Chou fleur Bio à la béchamel Saint Nectaire AOP Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)
9-déc.	**10-déc.**	**12-déc.**	**13-déc.**
	Repas Végétarien		Repas Végétarien
Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes Crépinette de porc Saveur en Or sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio Fromage blanc Bio et miel	Pennes Bio sauce fromagère Epinards Bio à la béchamel Brie Bio Poire Bio	Filet de colin (MSC) sauce au citron Boulghour Bio Carottes Bio Edam Bio Tarte au chocolat du chef (œuf et lait Bio)	Soupe de légumes Bio Parmentier à l'égrené végétal Bio Salade verte Bio et vinaigrette Pomme Bio
16-déc.	**17-déc.**	**19-déc.**	**20-déc.**
Repas Végétarien		Fêtons Noël	
Curry de carottes et de pois chiches Bio Semoule Bio Vache qui rit Bio Compote pomme Bio fraîche du chef	Céleri râpé Bio rémoulade Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande : Carbonara de saumon (MSC)) & râpé Bio Clémentine Bio	Mousse de canard (s/viande : terrine de saumon) Emincé de dinde Label Rouge sauce au miel et aux marrons (s/viande : cassolette de poisson blanc (MSC)) Pommes Pins Haricots verts Bio Bûche de Noël du chef (vanille chocolat)	Potage poireaux-pommes de terre-carottes Bio Chili con carne (egrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) (s/viande : chili sin carne) Riz Bio Kiwi Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements