

Menus du 4 Septembre au 20 Octobre 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.

4-sept.	5-sept.	7-sept.	8-sept.
Repas Végétarien			Le monde tourne ovale : Menu Néo-zélandais (en référence au match d'ouverture de la coupe du monde de rugby France/Nouvelle Zélande)
Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette	Filet de poisson meunière (MSC)	Tomates Bio vinaigrette basilic	Carottes râpées Bio vinaigrette à la menthe
Bolognaise de lentilles Bio	Pommes de terre au jus	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : goyère au fromage du chef)	Boulogneau sauce brune épicée (s/viande : boulettes végétariennes)
Coquillettes Bio & râpé Bio	Brocolis Bio à la crème	Riz Bio	Purée de pommes de terre Bio patates douces (façon purée de kumara : variété de patates douces)
Melon (HVE)	Prune Bio	Epinards Bio à la crème	Gâteau façon Lamington (à la coco râpée) du chef (œuf, lait et farine Bio)
		Fromage blanc Bio et sucre	
11-sept.	12-sept.	14-sept.	15-sept.
Concombres Bio au maïs vinaigrette	Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande: galette végétarienne du chef)	Cassolette de poisson blanc (MSC) sauce aurore	Repas Végétarien
Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (s/viande : filet de merlu (MSC))	Pommes rissolées Bio	Semoule Bio	Œufs durs Bio & mayonnaise
Cœur de blé Bio	Salade verte Bio & vinaigrette Brie Bio	Courgettes Bio à la Provençale	Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons)
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Banane Bio	Gouda Bio	Riz Bio
		Flan à la vanille du chef (œuf et lait Bio)	Raisins Bio
18-sept.	19-sept.	21-sept.	22-sept.
Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé)	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi mayonnaise)	Tomates Bio vinaigrette aux herbes de Provence
Pommes de terre cubes aux herbes	Macaronis Bio & sauce béchamel	Blanquette de volaille (de chez Meplon) (s/viande : filet de hoki (MSC))	Lasagnes de bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes de légumes Bio du chef)
Chou fleur Bio à la crème	Saint Nectaire AOP	Riz Bio	
Edam Bio	Pomme Bio	Carottes Bio	
Fromage blanc Bio et cassonade		Gaufre de liège (Saveur en Or)	Melon HVE
25-sept.	26-sept.	28-sept.	29-sept.
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Concombres Bio à la vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette	Repas Végétarien
Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de merlu (MSC))	Filet de poisson pané (MSC)	Sauté de porc sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne du chef)	Omelette Bio fraîche du chef
Riz Bio	Frites fraîches et mayonnaise	Boullghour Bio	Pommes de terre au jus
Prune Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Haricots verts Bio	Petits pois Bio
	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait et œuf Bio)	Saint Morêt Bio
			Compote fraîche pomme Bio du chef

2-oct.	3-oct.	5-oct.	6-oct.
Repas Végétarien			
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Céleri râpé Bio vinaigrette au fromage blanc	Velouté de courgettes Bio	Pizza au fromage (emmental Bio)
Semoule Bio	Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de colin (MSC))	Rôti de porc sauce à la moutarde (s/viande : calamars à la romaine)	Filet de merlu (MSC) sauce au citron
Camembert Bio	Pennes Bio	Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate	Riz Bio
Banane Bio	Fromage blanc Bio et miel	Raisins Bio	Epinards Bio à la crème
			Crème au caramel du chef (œuf et lait Bio)
9-oct.	10-oct.	12-oct.	13-oct.
Les Rencontres du Goût : Délicieusement bas carbone (Thème qui reflète le virage que prend notre alimentation dans le contexte actuel : réduire les émissions de gaz à effet de serre liées à nos assiettes en restant innovant et toujours aussi gourmand)			
Repas Végétarien			Repas Végétarien
Concombres Bio façon Bulgare	Carottes râpées vinaigrette	Filet de poisson meunière (MSC) sauce tartare	Galette végétarienne du chef
Parmentier de lentilles, carottes et butternut Bio	Sauté de porc sauce brune (s/viande : boulettes végétariennes)	Pommes de terre cubes	Coquillettes Bio & sauce tomate
	Boullghour Bio aux petits légumes	Chou fleur Bio à la crème	Vache qui rit Bio
	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Pavé du Nord	Compote fraîche pomme Bio
	Ananas Bio	Cake chocolat-courgettes du chef (œuf, lait et farine Bio)	fleur d'oranger du chef
16-oct.	17-oct.	19-oct.	20-oct.
Pâté de campagne (Label Rouge) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)	Céleri râpé Bio vinaigrette au fromage blanc	Marengo de bœuf (s/viande : nuggets de blé)	Repas Végétarien
Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de merlu (MSC))	Waterzoi de poisson blanc (MSC)	Carottes Bio	Soupe de potimarron Bio
Riz Bio	Macaronis Bio & râpé Bio	Pommes de terre cubes	Pizza aux 3 fromages (emmental, mimolette Bio, mozzarella)
Petits pois Bio		Gouda Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
Pomme Bio	Gaufre de liège (Saveur en Or)	Flan au chocolat du chef (œuf et lait Bio)	Banane Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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