

Menus du 2 Septembre au 18 Octobre 2024

Restaurant scolaire de Cysoing

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

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.

2-sept.	3-sept.	5-sept.	6-sept.
Repas Végétarien			
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio Vache qui rit Bio Melon (HVE)	Filet de poisson pané (MSC) et citron Pommes de terre au jus Brocolis Bio à la béchamel Mimolette Bio Prune Bio	Tomates Bio vinaigrette basilic Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef) Riz Bio Haricots verts Bio Cake au spéculoos du chef (œuf, lait et farine Bio)	Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette Parmentier de bœuf Bio (pommes de terre, lait Bio) (s/viande : parmentier d'égrené végétal Bio) Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)
9-sept.	10-sept.	12-sept.	13-sept.
Concombres Bio au maïs vinaigrette Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (s/viande : filet de lieu (MSC)) Cœur de blé Bio Raisins Bio	Carottes Bio à la vinaigrette Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : boulettes végétariennes) Pommes risolées Bio Fromage blanc Bio et cassonade	Cassolette de poisson blanc (MSC) sauce aurore Boulogh Bio Courgettes Bio à la Provençale Brie Bio Mousse au chocolat du chef (lait Bio)	Repas végétarien "ON SE MET AU VERT" Salade verte Bio vinaigrette et croûtons Lasagnes épinards Bio fête du chef Melon vert
16-sept.	17-sept.	19-sept.	20-sept.
Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua Pommes de terre cubes Chou fleur Bio à la béchamel Edam Bio Gaufre de Liège	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé) Coquillettes Bio & sauce béchamel Saint Nectaire AOP Pomme Bio	Repas Végétarien Tomates Bio vinaigrette aux herbes de Provence Quiche sans pâte aux 2 fromages (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons) (s/viande : chili sin carne) Riz Bio Melon HVE
23-sept.	24-sept.	26-sept.	27-sept.
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Saucisse de filet de poulet sauce façon rougail (s/viande : filet de colin (MSC)) Riz Bio Fromage blanc Bio et sucre	Menu Plaisir Concombres Bio à la vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Frites fraîches et mayonnaise Salade verte Bio & vinaigrette Prune Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette Sauté de porc sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne du chef) Boulogh Bio Haricots verts Bio Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait et œuf Bio)	Repas Végétarien Omelette Bio fraîche du chef Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio Petits pois Bio Saint Morêt Bio Compote fraîche pomme Bio du chef

30-sept.	1-oct.	3-oct.	4-oct.
Repas Végétarien			
Bolognaise de lentilles Bio Fusillis Bio & râpé Bio Camembert Bio Pomme Bio	Céleri râpé Bio rémoulade Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de colin (MSC)) Semoule Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Velouté de courgettes Bio Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce à la moutarde (s/viande : nuggets de blé) Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate Pommes de terre Raisins Bio	Pizza au fromage (emmental Bio) Filet de lieu (MSC) sauce au citron Cœur de blé Bio Epinards Bio à la béchamel Crème au caramel du chef (œuf et lait Bio)
7-oct.	8-oct.	10-oct.	11-oct.
Carottes râpées Bio vinaigrette Goulash de porc (s/viande : boulettes végétariennes) Pennes Bio & emmental râpé Bio Ananas Bio	Concombres Bio à la vinaigrette Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Pommes de terre au jus Chou fleur Bio à la béchamel Banane Bio	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : omelette Bio du chef) Riz Bio Petits pois Bio Pavé du Nord Cake à la vanille du chef (œuf, lait et farine Bio)	Repas Végétarien Galette végétarienne Bio du chef Semoule Bio & sauce tomate Vache qui rit Bio Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger du chef
14-oct.	15-oct.	17-oct.	18-oct.
Pâté de campagne (Label Rouge) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Marengo de bœuf (s/viande : filet de colin (MSC)) Riz Bio Haricots verts Bio Pomme Bio	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Cassolette de poisson blanc (MSC) Purée de pommes de terre au lait Bio Fromage blanc Bio et miel	Repas Végétarien Curry de légumes Bio Carottes Bio Boulogh Bio Gouda Bio Gâteau aux poires du chef (œuf, lait et farine Bio)	Street food - Street good Salade verte Bio & vinaigrette Pain Hot Dog Bio & saucisse de strasbourg (s/viande : pain Hot Dog & nuggets de poisson) Pommes de terre risolées Bio & ketchup Milkshake revisité du chef au chocolat (lait Bio)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements