

Menus du 1^{er} Septembre au 17 Octobre 2025

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.

1-sept.	2-sept.	4-sept.	5-sept.
Repas Végétarien			Repas Végétarien
Légumes et pois chiches Bio à Orientale Semoule Bio Vache qui rit Bio Melon (HVE)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Pommes de terre cubes Brocolis Bio à la béchamel Mimolette Bio Prune Bio	Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette 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)	Concombres Bio au maïs vinaigrette Parmentier d'égrené végétal Bio (pommes de terre, lait Bio) Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)
8-sept.	9-sept.	11-sept.	12-sept.
			Repas Italien
Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (s/viande : beignets de calamars) Cœur de blé Bio Epinards Bio béchamel Gouda Bio Raisins Bio	Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : boulettes végétariennes) Frites fraîches Salade verte Bio & vinaigrette Chanteneige Bio Pastèque Bio	Carottes râpées Bio à la vinaigrette Filet de saumon (MSC) sauce aurore Boullghour Bio Courgettes Bio à la Provençale Fromage blanc Bio et confiture	Tomates Bio vinaigrette basilic Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes du chef)  Mousse du chef au chocolat blanc façon Straciatella
15-sept.	16-sept.	18-sept.	19-sept.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	
Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons) Riz Bio Saint Nectaire AOP Compote fraîche pomme Bio du chef	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé) Coquillettes Bio & sauce béchamel Prune Bio	Concombres Bio vinaigrette Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (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) Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua Pommes de terre cubes Chou fleur Bio à la béchamel Melon HVE
22-sept.	23-sept.	25-sept.	26-sept.
Repas Végétarien			
Carottes râpées Bio vinaigrette Bolognaise de lentilles Bio Pennes Bio & râpé Bio Fromage blanc Bio et cassonade	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce à la moutarde (s/viande : beignets de calamars) Boullghour Bio Haricots verts Bio Camembert Bio Raisins Bio	Tomates Bio vinaigrette persillée Filet de lieu (MSC) sauce au citron Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème Petits pois Bio Crème à la vanille du chef (lait Bio)	Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : omelette Bio du chef) Riz Bio Courgettes Bio à la Provençale Saint Morêt Bio Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait et œuf Bio)

29-sept.	30-sept.	2-oct.	3-oct.
			Repas Végétarien
Goulash de porc (s/viande : boulettes végétariennes) Cœur de blé Bio Brocolis Bio béchamel Brie Bio Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger du chef	Filet de saumon (MSC) sauce aux herbes Pommes de terre Epinards Bio à la béchamel Mimolette Bio Prune Bio	Velouté de courgettes Bio Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : nuggets de blé) Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate Pommes de terre Gâteau au fromage blanc Bio (œuf et farine Bio)	Céleri râpé Bio rémoulade Galette végétarienne Bio du chef Semoule Bio & sauce tomate Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)
6-oct.	7-oct.	9-oct.	10-oct.
			Repas Végétarien
Macédoine de légumes Bio mayonnaise Fusillis Bio façon Carbonara (lardons) (s/viande : Fusillis Bio au thon) & emmental râpé Bio Raisins Bio	Filet de poisson pané (MSC) Pommes de terre noisettes & ketchup Salade verte Bio & vinaigrette Edam Bio Banane Bio	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de lieu (MSC)) Riz Bio Petits pois Bio Vache qui rit Bio Gâteau aux poires du chef (œuf, lait et farine Bio)	Pizza au fromage (dont emmental Bio) Omelette fraîche Bio du chef sauce aux champignons Boullghour Bio Chou fleur Bio à la béchamel Mousse au chocolat du chef
13-oct.	14-oct.	16-oct.	17-oct.
	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Portugais
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Bœuf façon Marengo (s/viande : beignets de calamars) Purée de pommes de terre au lait Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Œufs durs Bio & mayonnaise Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème fromagère Epinards Bio à la béchamel Prune Bio	Curry de carottes et de pois chiches Bio Semoule Bio Gouda Bio Poire	Accras de morue Feijoada (saucisse, haricots rouges Bio, chorizo) (s/viande : haricots rouges Bio, tomates, poivrons) Riz Bio  Flan pâtissier du chef façon Pasteis de nata

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements