

Menus du 2 Septembre au 22 Octobre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

Légende :



HVE (Haute Valeur Environnementale) : produit issu d'une exploitation certifiée respectant les bonnes pratiques environnementales.

30-août	31-août	2-sept.	3-sept.
		Rentrée scolaire	
		Betteraves Bio vinaigrette Gnocchis Bio Florentine (épinards Bio, emmental râpé Bio) Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger	Filet de merlu (MSC) sauce façon Tajine Semoule Bio Courgettes Bio aux herbes de Provence Vache qui rit Bio Pastèque Bio
6-sept.	7-sept.	9-sept.	10-sept.
			Repas Végétarien
Chou fleur Bio mayonnaise Emincé de filet de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne) Coquillettes Bio Yaourt fermier sucré (de la ferme de la Clarine)	Filet de poisson meunière (MSC) sauce tartare Purée de pommes de terre Bio au lait Camembert Bio Raisins Bio	Rôti de porc au jus (s/viande : calamars à la romaine) Haricots blancs coco Bio façon cassoulet Pommes de terre cubes au thym Gouda Bio Melon (HVE)	Concombres Bio vinaigrette ciboulette Pizza au fromage (emmental Bio) Salade Iceberg Prune Bio
13-sept.	14-sept.	16-sept.	17-sept.
	Repas Végétarien		
Tomates Bio mozzarella vinaigrette Sauté de porc sauce aigre douce (s/viande : filet de colin (MSC)) Riz Bio de Camargue (et IGP) Petits pois Bio Fromage blanc Bio et cassonade	Carottes Bio (régionales) et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio Coulommiers Bio Prune Bio	Potage Dubarry (chou fleur Bio) Quich'obolo (bolognaise de bœuf Bio, pommes de terre) (s/viande : quiche au thon) Salade verte Bio Poire Bio	Roulade (de chez Meplon) (s/viande : œufs durs Bio mayonnaise) Filet de poisson pané (MSC) sauce aïoli Ecrasé de pommes de terre au thym Haricots verts Bio Entremet Bio à la vanille
20-sept.	21-sept.	23-sept.	24-sept.
	Repas Végétarien		Balade en bord de mer
Marengo de veau (s/viande : boulettes végétariennes) Boulghour Bio Courgettes Bio provençales Gouda Bio Melon (HVE)	Omelette fraîche Bio Pommes de terre façon Dauphinois Yaourt fermier sucré (de la ferme de la Clarine) Pomme Bio	Concombres Bio façon Bulgare Jambon blanc de porc (s/viande : steak fromager) Pennes Bio Et emmental râpé Bio Cake Bio au citron	Salade océane (salade Iceberg, tomates Bio, surimi, crevettes, persil) Marmite de la mer (colin MSC) Frites  Smoothie banane fruits rouges Bio

27-sept.	28-sept.	30-sept.	1-oct.
			Repas Végétarien
Pastèque Bio Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce au poivre (s/viande : omelette) Riz Bio Epinards Bio à la crème Yaourt fermier nature (de la ferme de la Clarine) sauce chocolat	Tomates Bio vinaigrette basilic Parmentier de bœuf (égrené de bœuf Bio, pommes de terre Bio) (s/viande : parmentier de colin (MSC)) Banane Bio	Tartine de thon & pain Bio Sauté de poulet sauce aux olives (s/viande : nuggets de blé) Pommes de terre cubes Carottes Bio (régionales) au jus Prune Bio	Bolognaise de lentilles Bio Coquillettes Bio Maasdam Bio Compote fraîche aux fruits Bio
4-oct.	5-oct.	7-oct.	8-oct.
			Repas Végétarien
Betteraves Bio vinaigrette huile d'olive Emincé de filet de poulet au miel et aux épices (s/viande : pois chiches Bio et carottes) Boulghour Bio Aux dès de tomates Bio Ananas Bio	Céleris râpés Bio (régionales) rémoulade Sauté de porc sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Macaronis Bio Coulommiers Bio	Salade Bio et vinaigrette Steak haché/pain burger Bio (s/viande : filet de poisson pané (MSC)) Edam Bio/ketchup Frites  Compote fraîche pomme Bio cannelle	Jambalaya de légumes (haricots rouges Bio, tomates, poivrons, courgettes Bio, oignons) Riz Bio Fromage blanc Bio et copeaux de noix de coco Poire Bio
11-oct.	12-oct.	14-oct.	15-oct.
	Repas Végétarien		
Haricots verts Bio vinaigrette aux dès de tomates Sauté de bœuf (race à viande) sauce au paprika (s/viande : filet de merlu MSC) Semoule Bio Pomme Bio	Omelette fraîche Bio Pommes de terre cubes Petits pois Bio au jus Camembert Bio Raisins Bio	Soupe de potiron Bio Rôti de porc sauce forestière (s/viande : steak fromager) Riz Bio Brocolis Bio à la crème Entremet Bio au chocolat	Carottes râpées Bio (régionales) vinaigrette aux agrumes Lasagnes saumon (MSC) épinards Bio Fromage blanc Bio et copeaux de chocolat
18-oct.	19-oct.	21-oct.	22-oct.
	Rencontres du Goût		Repas Végétarien
Velouté de panais Bio aux poires Chipolatas sauce rougail (s/viande : nuggets de blé) Purée de pommes de terre Bio, patates douces et potiron Bio au lait de coco Saint Nectaire AOP Prune Bio	Sauté de dinde (Label Rouge) sauce au Maroilles (AOP) (s/viande : omelette) Boulghour Bio Haricots verts Bio aux oignons Yaourt fermier sucré (de la ferme de la Clarine)	Œufs durs Bio mayonnaise Filet de merlu (MSC) sauce au citron Riz Bio Carottes Bio (régionales) L'ultra fondant (chocolat, haricots rouges Bio)	Concombres Bio vinaigrette aux fines herbes Pennes Bio aux 3 fromages (emmental Bio) Compote fraîche pomme betteraves Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.