

# Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022

## 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.

25-avr.	26-avr.	28-avr.	29-avr.
<b>Repas Végétarien</b>			
Lentilles Bio aux carottes Bio sauce à l'indienne	Courgettes crues Bio râpées aux dés de fromage vinaigrette	Merguez Bio sauce orientale (s/viande : boulettes végétariennes)	Œuf dur Bio et mayonnaise
Riz Bio	Aiguillettes de poulet sauce tomate (s/viande : omelette Bio)	Semoule Bio aux légumes	Filet de lieu (MSC) sauce au citron
Vache qui rit Bio	Pennes Bio & râpé Bio	Edam Bio	Pommes de terre rondelles
Pomme Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Compote fraîche pomme Bio vanille	Haricots verts Bio
2-mai	3-mai	5-mai	6-mai
Carottes Bio et radis râpés vinaigrette persillée	Jambon blanc de porc (s/viande : pané fromager)	<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas du Sud</b>
Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de thon)	Purée de pommes de terre Bio au lait	Concombres Bio façon Bulgare	Tomates Bio façon Niçoise (thon, poivrons, olives, vinaigrette à l'huile d'olive)
Coquillettes Bio semi-complètes	Salade verte Bio et vinaigrette	Omelette Bio fraîche aux pommes de terre du chef	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes de Provence
Orange Bio	Camembert Bio	Petits pois Bio au jus	Riz Bio
9-mai	10-mai	12-mai	13-mai
Betteraves Bio vinaigrette	Poire Bio	Fromage blanc Bio nature et coulis de fruits rouges	Cake à la fleur d'oranger (œuf, lait, farine Bio)
Emincé de filet de poulet sauce forestière (s/viande : filet de merlu (MSC))	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Pizza au fromage (dont emmental Bio)	<b>Repas Végétarien</b>
Boullghour Bio	Pommes de terre cubes Broccolis Bio à la crème Saint Nectaire AOP	Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons (s/viande : calamars à la romaine)	Lasagnes de courgettes Bio (tomates, oignons, poivrons)
Pomme Bio	Banane Bio	Haricots blancs coco Bio aux carottes Bio à la tomate	Salade verte Bio et vinaigrette Gouda Bio
16-mai	17-mai	19-mai	20-mai
Concombres Bio vinaigrette ciboulette	<b>Repas Végétarien</b>	<b>L'Europe à table</b>	
Sauté de dinde Label Rouge sauce au Maroilles AOP (s/viande : omelette Bio)	Curry de carottes et pois chiches Bio	Salade d'haricots verts Bio & pommes de terre façon Liégeoise	Filet de lieu (MSC) sauce aurore
Frites fraîches	Semoule Bio	Moussaka (aubergines, oignons, tomates, courgettes, bœuf Bio) (s/viande : moussaka de soja Bio)	Pommes de terre rondelles
Kiwi Bio	Mimolette Bio	Riz Bio	Epinards Bio à la crème Brie Bio régional (Artisan fromager du Nord)
23-mai	24-mai	26-mai	27-mai
		Carrot cake (œuf, lait et farine Bio)	Entremet au chocolat (lait Bio)
		Ascension	Pont de l'Ascension
Sauté de poulet sauce aigre douce (s/viande : galette végétarienne)	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce aux champignons (s/viande : filet de colin (MSC))		
Cœur de blé Bio Petits pois Bio	Fusillis Bio semi-complètes		
Emmental Bio			
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Banane Bio		

30-mai	31-mai	2-juin	3-juin
Betteraves Bio vinaigrette persillée	Rôti de porc sauce au poivre (s/viande : nuggets de blé)	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)	<b>Déjeuner sur l'herbe Repas Végétarien</b>
Saucisse de volaille sauce façon Rougail (s/viande : boulettes végétariennes)	Flageolets Label Rouge aux carottes Bio	Sauté de bœuf sauce aux olives (s/viande : filet de lieu (MSC))	Salade de pommes de terre façon Piémontaise (dés de fromage Bio, cornichons, persil, mayonnaise)
Pennes Bio & râpé Bio	Coulommiers Bio	Riz Bio	Compote fraîche pomme Bio
Pastèque Bio	Fromage blanc Bio nature et sirop d'érable	Courgettes Bio à la tomate	
6-juin	7-juin	9-juin	10-juin
Lundi de Pentecôte	Lasagnes de bœuf (s/viande : lasagnes de saumon)	Filet de poisson meunière (MSC)	<b>Repas Végétarien</b>
	Vache qui rit Bio Orange Bio	Pommes de terre boulangères Haricots verts Bio Pont l'Évêque AOP Nectarine HVE	Concombres Bio vinaigrette
		Tarte au fromage (œuf et lait Bio)	Salade verte Bio et vinaigrette
		Entremet au spéculoos (lait et œuf Bio)	
13-juin	14-juin	16-juin	17-juin
Carottes râpées Bio aux dés de fromage vinaigrette	Aiguillettes de poulet sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio)	<b>Repas Espagnol</b>	<b>Repas Végétarien</b>
Boulettes de bœuf Bio sauce tomate (s/viande : galette végétarienne)	Pommes de terre cubes	Soupe de tomates Bio	Gnocchis Bio de pommes de terre
Boullghour Bio	Epinards Bio à la crème	Filet de colin (MSC) façon Paëlla (carottes Bio, petits pois Bio, tomates Bio, poivrons, fruits de mer)	Courgettes Bio à la crème et au chèvre
Melon HVE	Camembert Bio	Riz Bio jaune	Pavé du Nord
	Abricot Bio	Gâteau aux amandes façon Nainardier (œuf, œuf, farine Bio)	Compote fraîche pomme Bio biscuitée
20-juin	21-juin	23-juin	24-juin
Pâté de campagne Label Rouge et cornichons (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise)	<b>Repas Végétarien</b>		
Sauté de bœuf sauce au miel et aux épices (s/viande : filet de lieu (MSC))	Duo haricots verts Bio et tomates Bio vinaigrette	Rôti de porc sauce brune (s/viande : calamars à la romaine)	Courgettes crues Bio râpées au surimi à la vinaigrette
Semoule Bio aux légumes	Bolognaise de soja Bio	Pommes de terre boulangères	Filet de merlu (MSC) sauce au thym
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Macaronis Bio	Broccolis Bio	Riz Bio
	Nectarine HVE	Brie Bio régional (Artisan fromager du Nord)	Petits pois Bio
		Compote fraîche pomme Bio fruits rouges	Clafoutis aux abricots (œuf, lait Bio)
27-juin	28-juin	30-juin	1-juillet
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	<b>Repas Fish &amp; Chips</b>	<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas Végétarien</b>
Emincé de filet de poulet sauce catalane (s/viande : boulettes végétariennes)	Concombre Bio vinaigrette à la ciboulette	Sauté de porc sauce au curry (s/viande : nuggets de blé)	Omelette Bio fraîche du chef
Fusillis Bio semi-complètes & râpé Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Cœur de blé Bio	Pommes de terre rondelles
Pastèque Bio	Frites fraîches	Courgettes Bio aux herbes	Haricots verts Bio
	Salade verte Bio et vinaigrette	Coulommiers Bio	Maasdam Bio
		Entremet à la vanille (lait et œuf Bio)	Fromage blanc Bio nature et coco râpé
4-juillet	5-juillet	7-juillet	8-juillet
Œuf dur Bio à la mayonnaise	Sauté de poulet sauce au cumin (s/viande : galette végétarienne)	<b>Repas Végétarien</b>	Vacances d'été
Chipolatas Label Rouge sauce provençale (s/viande : filet de colin (MSC))	Semoule Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio)	
Riz Bio aux légumes	Carottes Bio	Salade de coquillettes Bio, tomates Bio, fêta, vinaigrette huile d'olive	
Melon HVE	Gouda Bio	Compote fraîche pomme Bio cannelle	
	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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