

Menus du 26 Avril au 7 Mai 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

Légende :



26-avr.	27-avr.	29-avr.	30-avr.
<p>Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Betteraves bio et vinaigrette</p> <p>Cordon bleu (s/viande : poisson meunière (MSC))</p> <p>Cœur de blé à la tomate</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Filet de merlu (MSC) sauce au citron</p> <p>Riz bio</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Compote pomme poire Gaufre de Liège</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Carottes bio (régionales) et pois chiches bio sauce à l'orientale</p> <p>Semoule bio</p> <p>Banane bio</p>
3-mai	4-mai	6-mai	7-mai
<p>Carottes râpées bio (régionales) vinaigrette au citron</p> <p>Poisson blanc (MSC) meunière sauce tartare</p> <p>Gratin de Lingots du Nord (Label Rouge)</p> <p>Pomme bio</p>	<p>Haricots verts bio vinaigrette au cumin</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce barbecue (s/viande : calamars à la romaine)</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc bio au coulis de chocolat</p>	<p>Sauté de veau sauce au poivre (s/viande : omelette)</p> <p>Petits pois bio - pommes de terre</p> <p>Vache qui rit bio</p> <p>Compote fraîche pomme bio (régionale) rhubarbe</p>	<p>Riz bio crémeux aux carottes bio façon risotto</p> <p>Gouda bio</p> <p>Fraises</p>