

Menus du 1^{er} Septembre au 21 Octobre 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.

29-août	30-août	1-sept.	2-sept.
		Rentrée scolaire Repas Végétarien	Betteraves Bio vinaigrette persillée Filet de merlu (MSC) sauce crème Boullghour Bio Petits pois Bio Entremet au chocolat (lait Bio)
		Lasagnes de légumes (carottes et courgettes Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Camembert Bio Prune Bio	
5-sept.	6-sept.	8-sept.	9-sept.
Carottes râpées Bio vinaigrette Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de thon) Macaronis semi-complètes Bio Melon (HVE)	Repas Végétarien Œuf dur Bio mayonnaise Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio au fromage Bio et au thym Haricots verts Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Tomates Bio vinaigrette basilic Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio Epinards Bio à la crème Poire Bio	Filet de poisson meunière (MSC) Pommes de terre au jus Brocolis Bio Mimolette Bio Compote fraîche pomme Bio fruits rouges
12-sept.	13-sept.	15-sept.	16-sept.
Concombres Bio au maïs vinaigrette Chipolatas (Label Rouge) (s/viande : pané fromager) Purée de pommes de terre Bio Fromage blanc Bio et copeaux de chocolat	Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : galette végétarienne) Pommes de terre rissolées Bio Salade verte Bio & vinaigrette Gouda Bio Banane Bio	Filet de lieu (MSC) sauce aurore Cœur de blé Bio Courgettes Bio à la Provençale Brie Bio régional (Artisan Fromager du Nord) Raisins Bio	Repas Mexicain Repas Végétarien Tapas à la tomate Bio (Biscotte, purée de tomates, ail, huile d'olive) Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons) Riz Bio Gâteau mexicain au maïs (lait, œuf et farine Bio)
19-sept.	20-sept.	22-sept.	23-sept.
Courgettes crues râpées Bio vinaigrette Sauté de bœuf façon Goulash (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio aux légumes Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : omelette Bio) Coquillettes semi-complètes Bio & ketchup Saint Nectaire AOP Pomme Bio	Repas Végétarien Tomates Bio vinaigrette aux herbes Tarte aux 2 fromages (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Entremet goût biscuit (œuf et lait Bio)	Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua Pommes de terre cubes aux herbes Chou fleur Bio à la crème Edam Bio Compote fraîche pomme Bio citron
26-sept.	27-sept.	29-sept.	30-sept.
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Sauté de porc sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne) Boullghour Bio Haricots verts Bio Prune Bio	Raita de concombres Bio (yaourt, cumin, ail, oignon) Emincé de filet de poulet façon Tikka Massala (s/viande : filet de merlu (MSC)) Riz Bio Fromage blanc Bio et coulis de mangue	Filet de poisson pané (MSC) Pommes de terre au jus Petits pois Bio Pavé du Nord Pudding aux pépites de chocolat (pain, lait et œuf Bio)	Repas Végétarien Carottes râpées Bio vinaigrette Omelette fraîche du chef Bio Frites fraîches & ketchup Salade verte Bio & vinaigrette Poire Bio

3-oct.	4-oct.	6-oct.	7-oct.
Céleri râpé Bio rémoulade Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de colin (MSC)) Macaronis semi-complètes Bio & râpé Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Repas Végétarien Parmentier de soja Bio Salade verte Bio & vinaigrette Pont l'Evêque AOP Banane Bio	Velouté de courgettes Bio Rôti de porc sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio) Lentilles Bio Carottes Bio Raisins Bio	Pizza au fromage (emmental Bio) Filet de hoki (MSC) sauce au citron Riz Bio Epinards Bio à la crème Compote fraîche pomme Bio
10-oct.	11-oct.	13-oct.	14-oct.
Les Rencontres du Goût			
Repas Végétarien		Potage de chou fleur Bio	Repas Végétarien Taboulé de lentilles corail Bio (courgettes, tomates, dès de fromage)
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio Maasdam Bio Ananas Bio	Saucisse de volaille façon Rougail (s/viande : dès de colin (MSC)) Riz Bio Vache qui rit Bio Poire Bio	Sauté de porc sauce tomate (s/viande : galette végétarienne) Coquillettes semi-complètes Bio & râpé Bio Tarte au chocolat (lait Bio)	Omelette fraîche du chef Bio Purée de pommes de terre et de potiron Bio Entremet au caramel (œuf et lait Bio)
17-oct.	18-oct.	20-oct.	21-oct.
Les Rencontres du Goût			
Pâté de campagne (Label Rouge) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Filet de merlu (MSC) sauce aux aromates Pennes Bio & râpé Bio Pomme Bio	Concombres Bio façon Bulgare Sauce de miel de poulet sauce aigre douce (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio Petits pois Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Sauté de bœuf sauce brune (s/viande : pané fromager) Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate Pommes de terre cubes Camembert Bio Compote fraîche pomme-poire Bio au miel & son crumble	Repas Végétarien Quiche aux carottes Bio (lait et œuf Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Gouda Bio Banane Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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