

Menus du 2 Mars au 10 Avril 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

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

Légende :



BIO



REGIONAL



LABELLISE

MSC (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.
CE2 (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrais et les produits phytosanitaires.
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.

2-mars	3-mars	5-mars	6-mars
Repas Végétarien		Repas Végétarien	
Macédoine de légumes (label CE2) mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise		
Chili sin carne (égrené végétal Bio, haricots rouges Bio, maïs, poivrons)	Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)	Galette végétarienne Bio du chef sauce aux épices	Filet de lieu (MSC) sauce façon nantua
Riz Bio	Coquillettes Bio sauce béchamel	Purée de carottes Bio et de pommes de terre (lait Bio)	Haricots verts Bio
	Emmental Bio râpé		Boulghour Bio
		Saint Nectaire AOP	Mimolette Bio
Yaourt fermier aromatisé (Ferme des anneaux)	Ananas Bio	Banane Bio	Compote fraîche pomme Bio du chef
9-mars	10-mars	12-mars	13-mars
			Repas Flamand
Velouté de carottes Bio			Endives aux dés de fromage vinaigrette miel et épices
Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : omelette Bio du chef)	Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : filet de colin (MSC))
Flageolets Label Rouge aux pommes de terre	Epinards Bio à la béchamel	Cœur de blé Bio	Frites fraîches 
	Riz Bio	Petits pois Bio	
	Camembert Bio local	Chanteneige Bio	
Orange Bio	Pomme	Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)
16-mars	17-mars	19-mars	20-mars
Repas Végétarien		Menu Irlandais	Repas Végétarien
	Velouté de brocolis Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Œuf dur Bio mayonnaise
Carottes et pois chiches Bio façon Tajine	Rôti de porc sauce au poivre (s/viande : filet de saumon (MSC))	Chicken & leek Pie (tarte au poulet et aux poireaux du chef) (s/viande : sans poulet)	Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce tomate
Semoule Bio	Gratin de pommes de terre façon Dauphinois		& emmental Bio râpé
Gouda Bio		Pudding du chef aux pépites de chocolat (pain lait œuf Bio)	Fromage blanc Bio & cassonade
Compote fraîche pomme Bio vanille du chef	Mandarine Bio		

23-mars	24-mars	26-mars	27-mars
			Repas Végétarien
Potage de légumes Bio	Roulade de porc (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise)		
Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : égrené végétal Bio sauce tomate)	Blanquette de saumon (MSC)	Chipolatas Label Rouge (s/viande : beignets de calamars)	Omelette Bio fraîche du chef sauce aux herbes
Macaronis Bio	Riz Bio	Purée de pommes de terre et de pois cassés Bio	Brocolis Bio à la béchamel
& emmental Bio râpé	Carottes Bio		Cœur de blé Bio
Pomme	Banane Bio	Brie Bio	Mimolette Bio
		Yaourt fermier aromatisé (Ferme des anneaux)	Mousse au chocolat du chef
30-mars	31-mars	2-avr.	3-avr.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	
Pizza au fromage (emmental Bio)		Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette	Potage à la tomate Bio
Jambalaya de légumes (piperade tomates poivrons oignons et haricots rouges Bio)	Saucisse de filet de poulet sauce moutarde (s/viande : filet de lieu (MSC))	Parmentier d'égrené végétal Bio (pois, fèves Bio et pommes de terre)	Tartiflette (pommes de terre, oignons, lardons) (s/viande : tartiflette sans lardons)
Riz Bio	Haricots verts Bio		Salade verte Bio et vinaigrette
	Boulghour Bio		
	Tommette Bio locale		
Orange Bio	Fromage blanc Bio & sucre	Compote fraîche pomme Bio du chef	Ananas Bio
6-avr.	7-avr.	9-avr.	10-avr.
		Repas de Pâques	Repas Végétarien
		Tartinade d'œufs durs Bio mayonnaise persil	Concombres Bio à la vinaigrette
		Sauté de poulet sauce crémeuse aux asperges (s/viande : cassolette de colin MSC)	Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)
		Pommes noisettes	
		Poêlée cordiale de légumes (label CE2) (carottes, céleri, haricots verts, oignons)	Salade verte Bio et vinaigrette
		Tartelette à la mousse de fraise du chef	Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)
	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)		
	Vache qui rit Bio		
	Kiwi Bio		
Lundi de Pâques			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements