


Menus du 27 Avril au 3 Juillet 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.

27-avr.	28-avr.	30-avr.	1-mai
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Férié
Œuf dur Bio & mayonnaise	Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de lieu (MSC))	Concombres Bio vinaigrette	
Curry de légumes et pois chiches Bio	Riz Bio	Egréné végétal Bio façon Bolognaise	
Semoule Bio	Tomate Bio provençale	Coquillettes Bio & emmental Bio râpé	
Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)	Tommette Bio locale	Mousse au chocolat du chef	
4-mai	5-mai	7-mai	8-mai
	Hot Dog Party		Férié
Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)	Salade verte Bio & vinaigrette	Filet de colin (MSC) sauce au citron	
Saint Morêt Bio	Pain Hot Dog Bio, ketchup, saucisse de Strasbourg (s/viande : nuggets de blé)	Boullghour Bio	
Pomme	Pommes noisettes 	Courgettes Bio à la Provençale	
	Banane Bio	Mimolette Bio	
		Compote fraîche pomme Bio du chef	
11-mai	12-mai	14-mai	15-mai
		Férié	Pont
Raviolis au bœuf sauce tomate (s/viande : raviolis aux légumes sauce tomate)	Carottes Bio râpées à la vinaigrette		
Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars)	Purée de pommes de terre au lait Bio		
& emmental Bio râpé	Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)		
Vache qui rit Bio			
Poire			
18-mai	19-mai	21-mai	22-mai
		Repas Oriental	Repas Végétarien
Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare	Betteraves Bio vinaigrette persillée	Salade de concombres et tomates Bio, olives vinaigrette à l'huile d'olive	Omelette Bio fraîche du chef sauce forestière
Brocolis Bio béchamel	Fusillis Bio façon Carbonara (s/viande : Fusillis Bio au saumon)	Merguez Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Cœur de blé Bio
Pommes de terre quartiers	& emmental Bio râpé	Semoule Bio	Petits pois Bio
Camembert Bio		Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio)	Edam Bio
Fromage blanc Bio et cassonade	Banane Bio	Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Fraises & sucre

25-mai	26-mai	28-mai	29-mai	
Férié	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)	Haricots verts Bio à la Grecque (tomates, fêta)	Repas Végétarien	
			Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : beignets de calamars)	Carottes Bio râpées à la vinaigrette
			Purée de pommes de terre au lait Bio	Pastachiches (HVE) sauce tomate et emmental Bio râpé
	Chanteneige Bio			
	Orange Bio	Abricots Bio	Yaourt fermier à la framboise (Ferme des Anneaux)	
1-juin	2-juin	4-juin	5-juin	
			Repas Végétarien	
Tomates Bio vinaigrette échalotes	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)	Filet de lieu (MSC) sauce aurore	Galette végétarienne Bio du chef	
Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce moutarde (s/viande : boulettes végétariennes)	Emincé de filet de poulet sauce crème (s/viande : omelette Bio du chef)	Pommes de terre rissolées Bio	Courgettes Bio à la Provençale	
Coquillettes Bio	Riz Bio	Chou fleur Bio béchamel		
	Haricots verts Bio	Gouda Bio	Brie Bio local	
		Tarte aux abricots du chef (lait Bio)	Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef	
Nectarine (HVE)	Melon (HVE)			
8-juin	9-juin	11-juin	12-juin	
		Repas Végétarien	Repas Mexicain	
Betteraves Bio vinaigrette persillée	Filet de colin (MSC) sauce crème	Omelette Bio fraîche du chef sauce béchamel	Guacamole au fromage blanc et chips Tortilla	
Boulettes de bœuf Bio sauce tomate (s/viande : égréné végétal Bio)		Cœur de blé Bio	Aiguillettes de poulet à la Mexicaine (poivrons, tomates, épices Mexicaines) (s/viande : filet de merlu MSC)	
Fusillis	Boullghour Bio	Brocolis Bio vapeur	Riz Bio 	
Emmental Bio râpé	Carottes Bio	Tomme noire IGP		
	Camembert Bio			
Yaourt fermier à la fraise (Ferme des Anneaux)	Abricots Bio	Crème dessert à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Gâteau aux amandes du chef (œuf farine Bio) façon Torta de Cielo	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CYSOING

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

Légende :



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.

15-juin	16-juin	18-juin	19-juin
	Repas froid		Repas végétarien
Concombres Bio aux dés de fromage et vinaigrette	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi) et mayonnaise	Emincé de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes)	Œuf dur Bio et mayonnaise
Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron	Semoule Bio	Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois	Chips	Ratatouille Bio du chef	Salade verte Bio & vinaigrette
Compote fraîche pomme Bio du chef	Vache qui rit Bio	Mimolette Bio	Nectarine (HVE)
	Pastèque Bio	Fromage blanc Bio et sucre	
22-juin	23-juin	25-juin	26-juin
		Repas Végétarien	
Macédoine de légumes Bio mayonnaise	Filet de saumon (MSC) sauce nantua	Lasagnes végétariennes (légumes Bio à la Provençale) du chef	Melon (HVE)
Chipolatas Label Rouge sauce rognon (s/viande : filet de colin MSC)	Cœur de blé Bio	Saint Nectaire AOP	Galette de boulghour Bio aux lardons du chef (s/viande : galette végétarienne)
Riz Bio	Epinards Bio à la béchamel	Compote fraîche pomme Bio vanille du chef	Tomates Bio à la vinaigrette
Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)	Gouda Bio		Mousse au chocolat du chef
	Abricots Bio		
29-juin	30-juin	2-juil.	3-juil.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Burger Fish Party
Concombres Bio vinaigrette	Pizza au fromage Bio	Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Salade verte Bio & vinaigrette
Bolognais de lentilles Bio	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : beignet de calamars)	Semoule Bio	Pain burger Bio, poisson pané (MSC), cheddar, ketchup
Coquillettes Bio	Riz Bio	Coulommiers Bio	Frites
& emmental Bio râpé	Petits pois Bio	Pastèque Bio	Cookie aux pépites de chocolat du chef (œuf lait farine Bio)
Fromage blanc Bio et cassonade	Nectarine (HVE)		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements