

Menus du 1^{er} Septembre au 16 Octobre 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.

31-août	1-sept.	3-sept.	4-sept.
	Repas Végétarien		
	Melon (HVE)	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare
	Pastachiches Bio (pâtes à la farine de pois chiches) à la sauce tomate	Riz Bio	Pommes de terre quartiers
	Emmental Bio râpé	Haricots verts Bio	Brocolis Bio à la béchamel
	Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)	Gouda Bio	Camembert Bio
		Cake au spéculoos du chef (œuf, lait et farine Bio)	Prune Bio
7-sept.	8-sept.	10-sept.	11-sept.
Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (s/viande : nuggets de blé)	Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande: boulettes végétariennes)	Tomates Bio vinaigrette basilic	Carottes râpées Bio à la vinaigrette
Cœur de blé Bio	Frites	Filet de saumon (MSC) sauce aurore	Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes du chef)
Epinards Bio béchamel	Salade verte Bio & vinaigrette	Boulghour Bio	
Vache qui rit Bio	Mimolette Bio	Courgettes Bio à la Provençale	
Raisins Bio	Pastèque Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Mousse du chef au chocolat
14-sept.	15-sept.	17-sept.	18-sept.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	
Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons)	Betteraves Bio vinaigrette ciboulette	Concombres Bio vinaigrette	Macédoine de légumes Bio mayonnaise
Riz Bio	Jambon blanc de porc sans nitrites (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé)	Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio)	Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua
Tomette Bio	Coquillettes Bio & sauce béchamel	Salade verte Bio & vinaigrette	Cœur de blé Bio
Compote fraîche pomme Bio du chef	Prune Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme des Anneaux)	Chou fleur Bio à la béchamel
21-sept.	22-sept.	24-sept.	25-sept.
Repas Végétarien		Repas "Comme un Dimanche"	
Œufs durs Bio et mayonnaise	Tomates Bio vinaigrette persillée	Rôti de porc sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef)	Filet de lieu (MSC) sauce au citron
Curry de légumes et pois chiches Bio	Aiguillettes de poulet sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Gratin de pommes de terre Dauphinois	Riz Bio
Boulghour Bio	Fusillis Bio	Haricots verts Bio	Courgettes Bio à la Provençale
Raisins Bio	Fromage blanc Bio et cassonade	Saint Nectaire AOP	Saint Morêt Bio
		Gâteau du chef aux pommes Bio (lait, œuf, farine Bio)	Crème à la vanille du chef (lait Bio)

28-sept.	29-sept.	1-oct.	2-oct.
			Repas Végétarien
Goulash de porc (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Velouté de courgettes Bio	Galette végétarienne du chef
Cœur de blé Bio	Pommes de terre quartiers	Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : nuggets de blé)	Purée de pommes de terre et carottes Bio
Brocolis Bio vapeur	Epinards Bio à la béchamel	Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate	Chanteneige Bio
Brie Bio	Mimolette Bio	Gâteau au fromage blanc Bio (œuf et farine Bio)	Prune Bio
Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger du chef	Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)		
5-oct.	6-oct.	8-oct.	9-oct.
Macédoine de légumes Bio mayonnaise			Repas Végétarien
Carbonara au saumon (MSC)	Emincé de filet de poulet sauce à la Provençale (s/viande : boulettes végétariennes)	Quiche Lorraine (jambon blanc sans nitrites, œuf et lait Bio) (s/viande : quiche au fromage Bio)	Pizza au fromage (dont emmental Bio)
Coquillettes Bio	Pommes de terre cubes		Omelette fraîche Bio du chef sauce forestière
& emmental râpé Bio	Haricots verts Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Boulghour Bio
Fromage blanc Bio et sucre	Camembert Bio	Gouda Bio	Petits pois Bio
	Banane Bio	Mousse au chocolat du chef	Raisins Bio
12-oct.	13-oct.	15-oct.	16-oct.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Tous ensemble à table
Céleri râpé Bio rémoulade	Filet de colin (MSC) sauce aurore	Œufs durs Bio & mayonnaise	Tartinade de carottes Bio, cumin au fromage frais
Carottes et pois chiches Bio sauce orientale	Riz Bio	Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce tomate	Parmentier (pommes de terre) à l'effiloché au canard (s/viande : parmentier à l'égrené végétal Bio)
Semoule Bio	Chou fleur Bio béchamel	Emmental râpé Bio	
	Edam Bio		
Yaourt fermier sucré (Ferme des Anneaux)	Poire	Prune Bio	Roulé à la confiture de fraise du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements