

Menus du 6 Janvier au 7 Février 2025

Restaurant scolaire de CYSOING

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

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.

6-janv.	7-janv.	9-janv.	10-janv.
Repas Végétarien		Epiphanie 	
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Duo céleri et carottes Bio râpés vinaigrette	Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette	Filet de colin (MSC) sauce au citron
Semoule Bio	Hachis Parmentier de bœuf Bio (pommes de terre Bio) (s/viande : parmentier d'égrené végétal Bio)	Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon) & emmental Bio râpé	Riz Bio
Edam Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Galette des rois à la frangipane	Haricots verts Bio
Pomme Bio			Chanteneige Bio
13-janv.	14-janv.	16-janv.	17-janv.
			Repas Végétarien
Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Velouté de légumes Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio)
Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons (s/viande : beignets de calamars)	Pommes de terre noisettes	Sauté de dinde Label Rouge sauce aux champignons (s/viande : boulettes végétariennes)	Flan d'oeufs au fromage Bio du chef sauce ketchup
Pommes de terre vapeur	Salade verte Bio & vinaigrette	Fusillis Bio	Boullghour Bio
Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude)	Mimolette Bio	Tarte aux poires du chef (lait œuf Bio)	Epinards Bio béchamel
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio nature et cassonade		Banane Bio
20-janv.	21-janv.	23-janv.	24-janv.
		Repas Végétarien	On passe à l'Orange
Filet de lieu (MSC) sauce aurore	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé)	Œuf dur Bio et mayonnaise	Velouté de carottes Bio aux 4 épices & croûtons
Coeur de blé Bio	Endives à la béchamel	Tarte aux 2 fromages (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)	Aiguillettes de poulet sauce au cumin (s/viande : Légumes Bio au cumin)
Petits pois Bio	Pommes de terre vapeur	Salade verte Bio & vinaigrette	Purée de butternut Bio & de pommes de terre (lait Bio)
Gouda Bio	Coulommiers Bio	Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Cake à l'orange du chef (lait œuf et farine Bio)
Ananas Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)		

27-janv.	28-janv.	30-janv.	31-janv.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Chandeleur
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Pâté de campagne Label Rouge (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)	Galette végétarienne Bio du chef sauce tomate	Velouté de légumes Bio
Bolognaise d'egrené végétal Bio	Emincé de filet de poulet sauce crème à la moutarde (s/viande : beignets de calamars)	Boullghour Bio	Tartiflette (lardons, pommes de terre, fromage à tartiflette) (s/viande : tartiflette sans lardons)
Pennes Bio & emmental Bio râpé	Riz Bio	Carottes Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
Kiwi Bio	Haricots verts Bio	Brie Bio	Crêpe et sucre 
3-févr.	4-févr.	6-févr.	7-févr.
		Kebab Party 	Repas Végétarien
Velouté de brocolis Bio	Filet de colin (MSC) sauce au curry	Salade verte Bio & vinaigrette	Lasagnes végétariennes du chef (lentilles et carottes Bio)
Sauté de bœuf façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)	Riz Bio	Pain pita & lamelles de kebab de volaille sauce blanche (s/viande : nuggets de poisson)	Vache qui rit Bio
Semoule Bio aux petits légumes	Poireaux béchamel	Frites fraîches & ketchup	Mousse au chocolat du chef
Poire Bio	Saint Nectaire AOP	Clémentine Bio	
	Fromage blanc Bio et confiture		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements