

Menus du 24 Février au 4 Avril 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.

24-févr.	25-févr.	27-févr.	28-févr.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	
Œuf dur Bio & mayonnaise	Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes		
Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio à la crème	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Galette végétarienne Bio du chef sauce aux épices	Filet de lieu (MSC) sauce nantua
Haricots verts Bio	Pennes Bio & emmental râpé Bio	Boughour Bio	Petits pois Bio
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Pomme	Chou fleur Bio béchamel	Cœur de blé Bio
		Mimolette Bio	Saint Nectaire AOP
		Banane Bio	Crème biscuitée du chef (lait et œuf Bio)
3-mars	4-mars	6-mars	7-mars
	Mardis Gras		
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise		Velouté de légumes Bio	
Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : filet de colin (MSC))	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétariennes)	Rôti de porc sauce brune (s/viande : nuggets de blé)
Frites fraîches	Emincé de poireaux à la béchamel	Coquillettes Bio	Lingots du Nord Label Rouge aux pommes de terre à la tomate
	Pommes de terre cubes		Chanteneige Bio
Orange Bio	Camembert Bio	Beignet au chocolat	Compote fraîche pomme poire Bio du chef
		Beignet au chocolat	
10-mars	11-mars	13-mars	14-mars
		Menu Rose	Repas Végétarien
	Velouté de brocolis Bio	Radis à croquer & beurre	Salade verte Bio & vinaigrette
Dos de colin (MSC) sauce tomate	Emincé de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC))	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : calamars à la romaine)	Lasagnes de légumes Bio à la Provençale du chef
Riz Bio	Gratin de pommes de terre façon Dauphinois	Purée de pommes de terre et de betteraves lait Bio	
Epinards Bio à la béchamel			
Gouda Bio			
Clémentine Bio	Kiwi Bio	Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef	Mousse au chocolat du chef

17-mars	18-mars	20-mars	21-mars
		Repas Végétarien	
Potage carottes Bio	Céleri râpé Bio rémoulade		Pâté de campagne Label Rouge (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise)
Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise à l'égrené végétal)	Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de poisson) & ketchup	Omelette Bio fraîche du chef sauce aux herbes	Filet de lieu (MSC) sauce au citron
Torsades Bio & emmental Bio râpé	Pommes noisettes	Brocolis Bio à la béchamel	Boughour Bio
Pomme	Salade verte Bio et vinaigrette	Cœur de blé Bio	Petits pois Bio
	Fromage blanc Bio et confiture	Mimolette Bio	
		Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain lait et œuf Bio)	Poire
24-mars	25-mars	27-mars	28-mars
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Menu Savoyard
Pizza au fromage (emmental Bio)		Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette	Salade verte Bio et vinaigrette
Jambalaya de légumes (piperade tomates poivrons oignons et haricots rouges Bio)	Sauté de poulet sauce au paprika (s/viande : filet de colin (MSC))	Parmentier d'égrené végétal Bio (pois, fèves Bio et pommes de terre)	Coquillettes Bio façon Croziflette (lardons, oignons, fromage à tartiflette)
Riz Bio	Haricots verts Bio		(s/viande : coquillettes Bio façon Croziflette sans lardons)
	Semoule Bio		
	Gouda Bio		
Orange Bio	Ananas Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Gâteau de Savoie du chef (farine et œuf Bio)
31-mars	1-avr.	3-avr.	4-avr.
			Repas Végétarien
Potage à la tomate Bio			Concombres Bio à la vinaigrette
Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de colin (MSC) sauce aurore	Sauté de bœuf sauce au curry (s/viande : omelette Bio fraîche du chef)	Tarte aux 2 fromages (emmental et mimolette Bio)
	Riz Bio		Salade verte Bio et vinaigrette
Lentilles aux carottes Bio	Courgettes Bio à la provençale	Pommes de terre	
	Edam Bio	Epinards Bio béchamel	
	Banane Bio	Brie Bio	
Kiwi Bio		Crème à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements