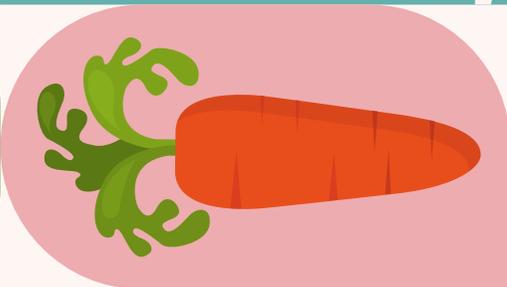


Menu scolaire

OCTOBRE 2022



SV

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (oeuf, poisson ou fromage).

Bio

Label Bio

La ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts **CO** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.



Viande labélisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.



Le Marine Stewardship Council

Ce label garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

DOUAI.FR   



Lundi 03

- » Céleri rémoulade
- » Keftas végétales
- » Pâtes **Bio** / emmental râpé
- » Crème dessert

Lundi 10

- » Coleslaw
- » Cordon bleu végétal
- » Poêlée maraichère
2 carottes
- » Yaourt Danonino

Lundi 17

- » Carottes râpées
- » Steak végétal
- » Haricots verts aux oignons
- » Flan **Bio** à la vanille

Lundi 24



Mardi 04

- » Velouté de courgettes **Bio**
- » Rôti de dinde
- » Omelette **BIO SV**
- » Lentilles
- » Compote **Bio** / biscuit

Mardi 11

- » Potage Dubarry
- » Sauté de veau Marengo
- » Filet de hoki **SV**
- » Purée
- » Pomme

Mardi 18

- » Crème de Potiron
- » Sauté de bœuf aux olives
- » Filet de colin **SV**
- » PDT à la parisienne
- » Poire

Mardi 25

Jeudi 06

- » Concombre/ cœur de palmier
- » Steak fromager **Bio SV**
- » Gratin dauphinois
- » Eclair à la vanille

Jeudi 13

- » Macédoine de légumes
- » Filet de colin sauce au curry
- » Riz **Bio** aux poivrons
- » Gâteau à l'ananas maison

Jeudi 20

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Croque fromage de blé
- » Ratatouille/ PDT
- » Flan maison

Jeudi 27

Vendredi 07

- » Salade mélangée/ croûtons
- » Fricadelle de volaille
- » Filet de colin **SV**
- » Poêlée rustique
- » Mimolette à la coupe
- » Poire

Vendredi 14

- » Tomate/ surimi
- » Carbonara
- » Poisson **SV**
- » Pâtes **Bio** / emmental râpé
- » Brie à la coupe
- » Clémentine

Vendredi 21

- » Lasagne de bœuf
- » Raviolis saumon **SV**
- » Salade mélangée
- » Chanteneige **Bio**
- » Yaourt brassé à la banane

Vendredi 28

Vacances Toussaint