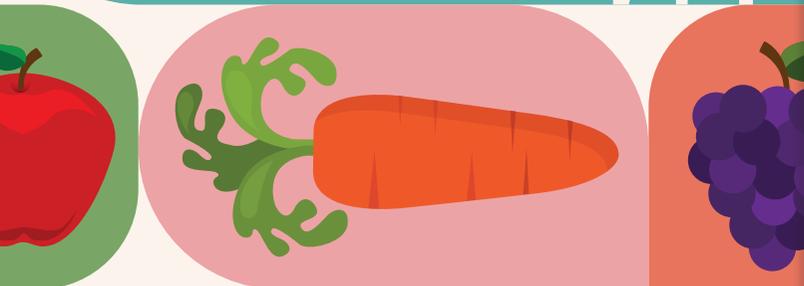


Menu scolaire

JANVIER 2023



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.

Saveurs en'Or

Viande labélisée Saveur en'Or (production locale)

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

Marine Stewardship Council

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 02

Mardi 03

Jeudi 05

Vendredi 06

- » Coleslaw
- » Steak de soja/ sauce tomate
- » Petits pois aux oignons
- » Camembert à la coupe
- » Fromage blanc aromatisé

- » Velouté de champignons
- » Nuggets de poulet
- » Nuggets de poisson **SV**
- » Ratatouille/PDT
- » Clémentines

- » Tomate/dés de fêta
- » Filet de colin/ sauce crevettes
- » Riz **Bio** safrané
- » Galette des Rois

Lundi 09

Mardi 10

Jeudi 12

Vendredi 13

- » Potage de légumes
- » Steak fromager **Bio**
- » Poêlée maraichère 2 carottes
- » Pomme

- » Betteraves rouges **Bio** à la vinaigrette
- » Sauté de dinde
- » Pané tomate mozzarella **SV**
- » Purée de courgettes
- » Flan nappé caramel

- » Concombre/maïs
- » Endive flamande/ PDT
- » Endive à la béchamel/ PDT **SV**
- » Filet de colin **SV**
- » Compote de fruits **Bio** / biscuit

- » Carottes râpées
- » Poêlée de poisson
- » Ebly **Bio** aux petits légumes
- » Tomme de Cambrai à la coupe
- » Petit suisse sucré

Lundi 16

Mardi 17

Jeudi 19

Vendredi 20

- » Céleri rémoulade
- » Cordon bleu de soja
- » Duo de haricots/ail persil
- » Crème dessert **Bio** à la vanille

- » Tomate/cœur de palmier
- » Poulet rôti
- » Poisson meunière **SV**
- » Tajine de légumes
- » Édam à la coupe
- » Kiwi

- » Crème de potiron
- » Boulettes végétales/ sauce végétale
- » Mini penne/ emmental râpé
- » Gâteau chocolat/ poire maison

- » Salade mélangée/ croûtons
- » Cassoulet maison
- » Saucisse
- » Saucisse végétale **SV**
- » Liégeois de fruits

Lundi 23

Mardi 24

Jeudi 26

Vendredi 27

- » Potage tomate
- » Omelette **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Clémentines

- » Coleslaw
- » Carbonade flamande
- » Filet de hoki **SV**
- » PDT parisiennes persillées
- » Dany au chocolat

- » Nems de légumes
- » Sauté de porc au caramel
- » Filet de colin **SV**
- » Riz **Bio** cantonnais
- » Gâteau ananas/ coco maison

- » Lasagnes de légumes **Bio**
- » Salade mélangée
- » Mimolette à la coupe
- » Petits-suisse aromatisés

Lundi 30

Mardi 31

- » Crème de brocolis
- » Pané tomate mozzarella
- » Carottes forestières
- » Orange

- » Concombre à la vinaigrette
- » Carbonara
- » Cubes de poisson **SV**
- » Pâtes **Bio** / emmental râpé
- » Yaourt à boire