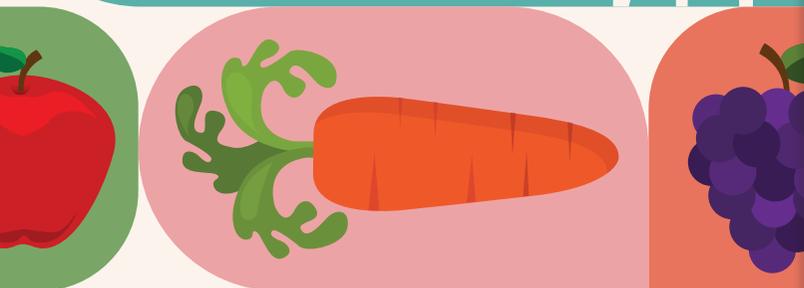


Menu scolaire

MARS 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.



Viande labellisée 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   



Jeudi 02

- » Tomate/cœur de palmier
- » Sauté de veau marengo
- » Filet de colin **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Donut cœur rose

Vendredi 03

- » Carottes râpées
- » Pépite fromagée
- » Poêlée cordiale
- » Emmental à la coupe
- » Yaourt **Bio** à la vanille

Lundi 06

- » Quiche au fromage
- » Steak végétal
- » Duo de haricots/aïl persil
- » Mandarines

Mardi 07

- » Céleri rémoulade
- » Sauté de porc
- » Saucisse végétale **SV**
- » PDT en quartiers
- » Flan au caramel

Jeudi 09

- » Salade piémontaise végétale
- » Cordon bleu de soja
- » Poêlée 2 carottes
- » Mini Bonbel
- » Kiwi

Vendredi 10

- » Betteraves rouges à la vinaigrette
- » Filet de hoki/sauce
- » Ebly **Bio** provençal
- » Tomme blanche à la coupe
- » Petit-suisse sucré

Lundi 13

- » Potage à la tomate
- » Steak fromager **Bio**
- » Petits pois aux oignons
- » Compote/biscuit

Mardi 14

- » Macédoine de Légumes
- » Sauté de bœuf bourguignon
- » Omelette **SV**
- » Riz **Bio**
- » Crème dessert au chocolat

Jeudi 16

- » Concombre/maïs **Bio**
- » Bolognaise végétale
- » Mini penne/emmental râpé
- » Flan maison

Vendredi 17

- » Coleslaw
- » Fricadelle de volaille
- » Filet de colin **SV**
- » Carottes **Bio** à la crème
- » Orange

Lundi 20

- » Potage de légumes
- » Omelette **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Mandarines

Mardi 21

- » Tomate/sauce pesto
- » Crépinette de porc
- » Poisson **SV**
- » Lentilles **Bio**
- » Île flottante/crème anglaise

Jeudi 23

- » Carottes râpées
- » Boulettes de soja tomatées
- » Ratatouille/semoule **Bio**
- » Muffin aux fruits rouges maison

Vendredi 24

- » Pâté en croûte
- » Crudités **SV**
- » Blanquette de dinde
- » Filet de colin **SV**
- » PDT parisiennes persillées
- » Pomme

Lundi 27

- » Céleri rémoulade
- » Steak végétal/sauce végétale
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » La Vache qui rit
- » Petit-suisse aromatisé

Mardi 28

- » Concombre au fromage blanc
- » Rôti de dinde
- » Pané tomate mozzarella **SV**
- » Épinards à la béchamel/ PDT
- » Poire

Jeudi 30

- » Velouté de potiron
- » Tomate farcie végétale/sauce
- » Riz **Bio** pilaf
- » Brownie maison

Vendredi 31

- » Lasagnes de saumon
- » Salade mélangée
- » Camembert à la coupe
- » Fromage blanc sucré