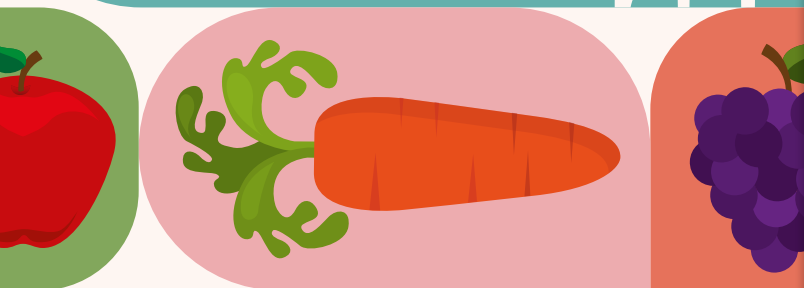


Menu scolaire

MAI 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 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 01

» FÉRIÉ

Mardi 02

» Macédoine de légumes
» Steak haché
» Filet de colin **SV**
» Mini farfalle / emmental râpé
» Orange

Jeudi 04

» Salade de blé **Bio**
au surimi maison
» Cordon bleu végétal **SV**
» Petits pois/carottes
» Éclair à la vanille

Vendredi 05

» Coleslaw
» Fish'n chips
» Choux de Bruxelles/
Pommes de terre
Mimolette à la coupe
» Petit suisse nature sucré

Lundi 08

» FÉRIÉ

Mardi 09

» Betteraves rouges **Bio**
à la vinaigrette
» Spicy de poulet
» Crispy fromage **SV**
» Purée de carottes
» Pomme

Jeudi 11

» Melon
» Tomate farcie végétale **SV**
» Riz **Bio** pilaf
» Flan maison

Vendredi 12

» Concombre / maïs **Bio**
» Fricadelle de volaille
» Filet de hoki **SV**
» Poêlée cordiale
» Crème dessert au caramel

Lundi 15

» Céleri rémoulade
» Paupiette de veau
» Pané tomate
mozzarella **SV**
» Duo de haricots
aux oignons
» Fraises au sucre

Mardi 16

» Lasagnes de
légumes **Bio** **SV**
» Salade mélangée
» Fromage portion
» Yaourt à boire

Jeudi 18

» FÉRIÉ

Vendredi 19

» Pont de l'Ascension

Lundi 22

» Betteraves rouges **Bio**
» Omelette **Bio** **SV**
» Gratin dauphinois
» Compote de fruits/biscuit

Mardi 23

» Tomate/ dés de fêta
» Carbonade flamande
» Filet de hoki **SV**
» Pommes de terre
à la parisienne
» Yaourt **Bio** à la vanille

Jeudi 25

» Taboulé **Bio** maison
» Filet de colin/ sauce
crevette **SV**
» Ratatouille/
Pommes de terre
» Cocktail de fruits

Vendredi 26

» Pastèque
» Steak fromager **Bio**
» Jam balaya de légumes
» Fromage à la coupe
» Petit suisse aromatisé

Lundi 29

» FÉRIÉ

Mardi 30

» Brioche fromagée
» Steak végétal / sauce **SV**
» Poêlée maraîchère
aux 2 carottes
» Crème dessert au chocolat