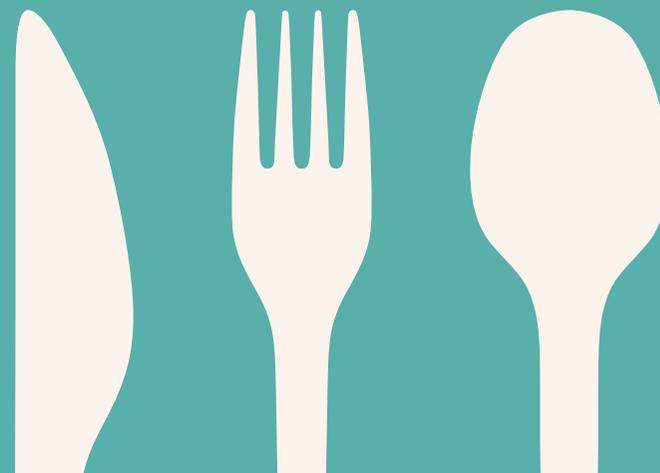


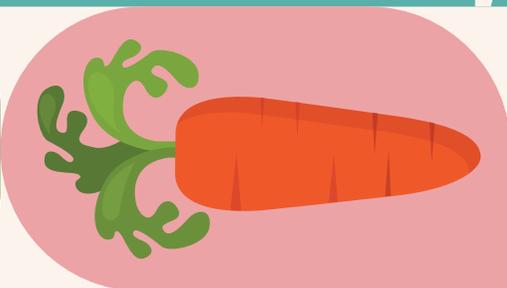
Menu scolaire

* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu et Victor Bufquin



Menu scolaire

SEPTEMBRE 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.

Lundi 04

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Steak végétal/ sauce provençale
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » Compote de fruits/biscuit

Lundi 11

- » Macédoine de légumes
- » Pané tomate mozzarella
- » Poêlée ratatouille/ pommes de terre
- » Poire **Bio**

Lundi 18

- » Coleslaw
- » Boulette de soja à la tomate
- » Petits pois/carottes **BIO**
- » Edam **Bio**
- » Petit suisse nature sucré

Lundi 25

- » Carottes râpées
- » Tomate farcie végétale/sauce
- » Jambalaya **Bio** de légumes
- » Dany au chocolat

Mardi 05

- » Brioche fromagée
- » Paupiette de veau
- » Filet de hoki **SV**
- » Trio de légumes
- » Crème dessert à la vanille **Bio**

Mardi 12

- » Céleri rémoulade
- » Emincé de poulet/ sauce champignons
- » Filet de hoki **SV**
- » Purée de carottes
- » Yaourt rigolo

Mardi 19

- » Concombre/maïs **Bio**
- » Carbonade flamande
- » Filet de colin **SV**
- » Pommes de terre quartiers persillées
- » Nectarine

Mardi 26

- » Velouté de potiron
- » Blanquette de dinde
- » Filet de hoki **SV**
- » Pommes de terre parisiennes
- » Pomme **Bio**

Jeudi 07

- » Carottes râpées
- » Omelette **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Vache qui rit
- » Abricot

Jeudi 14

- » Tomate à la vinaigrette
- » Poêlée de poisson
- » Ebly **Bio** aux petits légumes
- » Gâteau chocolat maison

Jeudi 21

- » Taboulé **Bio** maison
- » Cordon bleu végétal
- » Duo de haricots aux oignons
- » Crème dessert au caramel

Jeudi 28

- » Surimi/mayonnaise
- » Crépinette de porc
- » Omelette **SV**
- » Poêlée cordiale
- » Gâteau ananas/ coco maison

Vendredi 08

- » Concombre au fromage blanc
- » Filet de colin/ sauce crevette
- » Riz **Bio** safrané
- » Flan au caramel

Vendredi 15

- » Salade mélangée/ croûtons
- » Steak fromager **Bio**
- » Duo de courgettes béchamel/ Pommes de terre
- » Mimolette à la coupe
- » Prune

Vendredi 22

- » Betteraves rouges **Bio** /cœur de palmier
- » Carbonara
- » Poisson **SV**
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » Raisin

Vendredi 29

- » Lasagnes de légumes **Bio**
- » Salade mélangée
- » Camembert à la coupe
- » Yaourt à boire

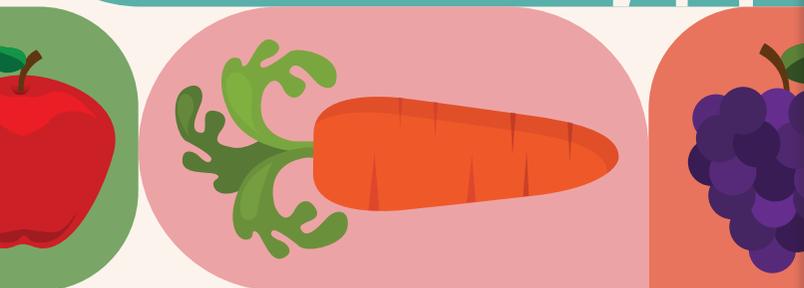
Menu scolaire

des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu et
Victor Bufquin



Menu scolaire

SEPTEMBRE 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.

Lundi 04

- » Jus de pommes local de la rentrée
- » Marmite de colin sauce aux quatre épices
- » Coquillettes/emmental râpé **Bio**
- » Yaourt nature sucré

Mardi 05

- » Tomates/mozzarella
- » Boulettes de tomates, mozzarella/emmental
- » Riz aux petits légumes
- » Compote de pommes

Jeudi 07

- » Concombre vinaigrette au fromage blanc
- » Omelette fraîche
- » Duo de courgettes
- » Fruits de saison

Vendredi 08

- » Salade iceberg
- » Fish and chips
- » Purée de Kumara (patate douce et pommes de terre)
- » Pavlova (atelier «c'est toi le chef»)

Lundi 11

- » Betteraves **Bio** à la vinaigrette
- » Gratin de gnocchis à la provençale
- » Fruit de saison

Mardi 12

- » Duo de tomates
- » Emincé fèves et pois **Bio** sauce à la diable
- » Mélange de petits pois, carottes et pommes de terre
- » Liégeois chocolat

Jeudi 14

- » Paëlla de poulet et chorizo
- » Paëlla de poisson **SV**
- » Gouda **Bio**
- » Banane **Bio**

Vendredi 15

- » Feuilleté au fromage maison
- » Fricassée de merlu sauce tajine
- » Légumes tajine/semoule **Bio**
- » Yaourt aromatisé

Lundi 18

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette au jus d'orange
- » Saucisse de Toulouse
- » Nuggets de blé **SV**
- » Lingots du Nord
- » Pommes de terre vapeur
- » Fromage blanc nature et vergeoise

Mardi 19

- » Tomates vinaigrette au basilic
- » Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes
- » Coquillettes **Bio**
- » Fruits de saison

Jeudi 21

- » Betteraves **Bio** à la vinaigrette
- » Filet de poisson meunière
- » Ratatouille/boullgour **Bio**
- » Crème dessert vanille

Vendredi 22

- » Concombre sauce bulgare
- » Boulettes de soja sauce aux oignons
- » Purée de pommes de terre
- » Cake aux pépites de chocolat maison

Lundi 25

- » Duo de crudités **Bio**
- » Marmite de colin sauce crustacés
- » Riz tomate
- » Mousse au chocolat

Mardi 26

- » Jambon blanc
- » Omelette sauce à l'ancienne **SV**
- » Pommes de terre noisette/mayonnaise
- » Camembert **Bio**
- » Orange **Bio**

Jeudi 28

- » Salade de tomates à la vinaigrette
- » Lasagnes de légumes
- » Pomme

Vendredi 29

- » Salade de lentilles **Bio**
- » Boulettes de tomates/mozzarella/emmental
- » Gratin de courgettes et pommes de terre
- » Crumble pomme spéculoos maison