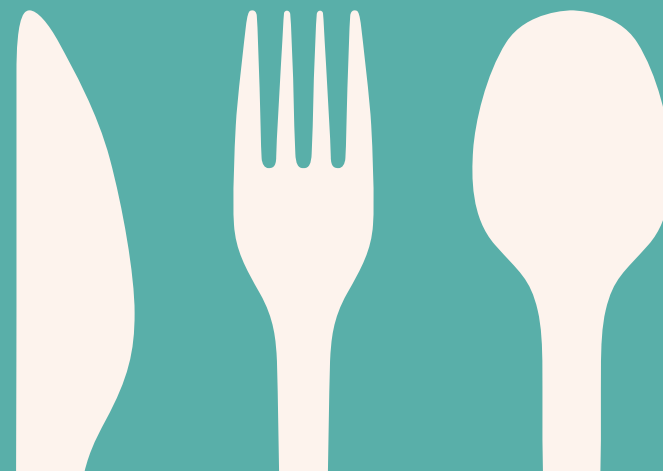


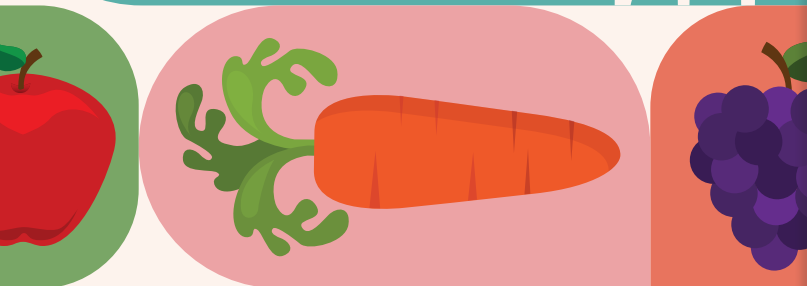
Menu scolaire

**à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de CM2 de Blancs Mouchons*



Menu scolaire

OCTOBRE 2023



SV

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, 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.



Lundi 02

- » Céleri rémoulade
- » Filésime de colin à l'oseille
- » Riz **Bio** pilaf
- » Crème dessert à la vanille

Mardi 03

- » Potage Dubarry
- » Steak végétal/ sauce fromagère
- » Mini farfalles **Bio** / emmental râpé
- » Fruits de saison

Jeudi 05

- » Concombre à la vinaigrette
- » Rôti de dinde saucé
- » Filet de hoki **SV**
- » Trio de légumes
- » Éclair au chocolat

Vendredi 06

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Pané tomate mozzarella
- » Gratin dauphinois
- » Tomme de Cambrai à la coupe
- » Petits-suisse aromatisés

Lundi 09

- » Coleslaw
- » Pépité fromagée
- » Poêlée maraîchère 2 carottes
- » Yaourt **Bio** à la framboise

Mardi 10

- » Velouté de courgettes
- » Sauté de porc à la tomate
- » Steak végétal томатé
- » Purée
- » Pomme **Bio**

Jeudi 12

- » Salade de coquillettes Bio au thon
- » Fricadelle de volaille saucée
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Petits pois aux oignons
- » Flan nappé caramel

Vendredi 13

- » Salade mélangée/ Dés de fromage
- » Boulette de soja à la tomate
- » Poêlée ratatouille/ Pommes de terre
- » Croc lait **Bio**
- » Prune

Lundi 16

- » Carottes râpées
- » Saucisse végétale/ sauce végétale
- » Choux de Bruxelles
- » Pommes de terre à la vapeur
- » Petits-suisse au chocolat

Mardi 17

- » Brioche fromagée
- » Paupiette de veau aux champignons
- » Filet de colin **SV**
- » Riz **Bio** safrané
- » Orange sanguine

Jeudi 19

- » Velouté de potiron
- » Bolognaise
- » Égrené végétal **SV**
- » Pâtes **Bio** / emmental râpé
- » Moelleux Halloween maison

Vendredi 20

- » Macédoine de légumes
- » Cordon bleu végétal
- » Carottes forestières
- » Edam à la coupe
- » Compote de fruits **Bio** /biscuit

Lundi 23

Mardi 24

Jeudi 26

Vendredi 27

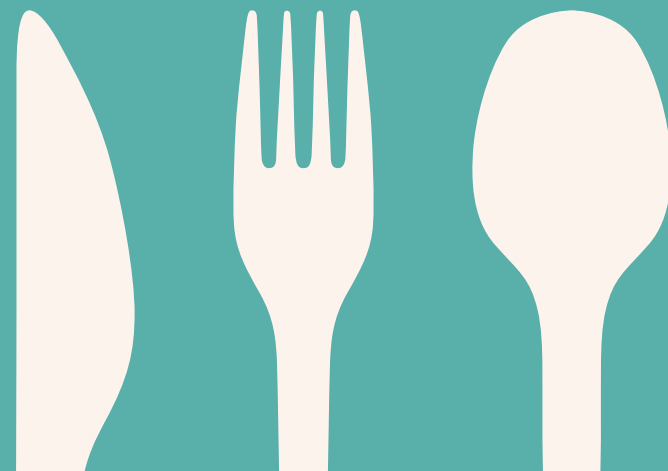
Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin,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

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

Vacances

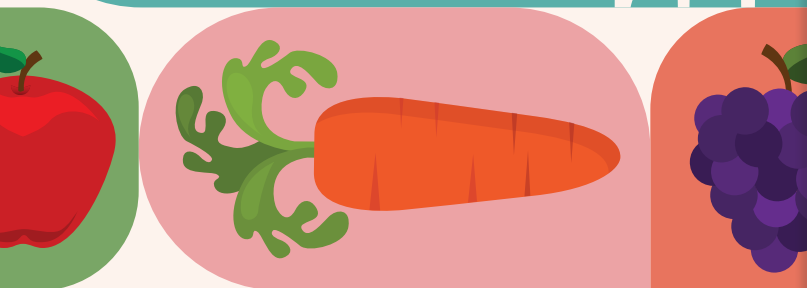
Menu scolaire

des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de CM2 de
Blancs Mouchons



Menu scolaire

OCTOBRE 2023



SV

Le plat principal sans viande

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

Bio

Label Bio

La Ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts  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   



Lundi 02

- » Salade de perles de pâtes napolitaines
- » Sauté de porc à l'ancienne
- » Quenelles natures à l'ancienne 
- » Purée de potiron
- » Salade de fruits au sirop

Lundi 09

- » Betteraves  vinaigrette
- » Lardons carbonara
- » Poisson façon carbonara 
- » Torsades/emmental râpé 
- » Yaourt nature

Lundi 16

- » Salade de coquillettes 
- » Saucisses de strasbourg
- » Bâtonnets de fromage 
- » Lentilles  aux carottes
- » Pommes de terre vapeur
- » Compote de fruits rouges

Lundi 23

Mardi 03

- » Céleri rémoulade
- » Nuggets de blé
- » Piperade
- » Semoule 
- » Île flottante

Mardi 10

- » Velouté de légumes
- » Boulettes de soja sauce comtoise
- » Riz aux petits légumes
- » Flan chocolat

Mardi 17

- » Velouté d'endives
- » Bolognaise de fèves et de pois 
- » Penne/emmental râpé 
- » Orange 

Mardi 24

Jeudi 05

- » Tomates à l'échalote
- » Fricassée de cabillaud à l'oseille 
- » Penne/emmental râpé 
- » Yaourt aromatisé

Jeudi 12

- » Carottes râpées  vinaigrette à l'échalote
- » Parmentier de butternut et lentilles vertes bio
- » Pont Lévêque

Jeudi 19

- » Céleri rémoulade
- » Carottes et pois chiches à l'orientale
- » Semoule 
- » Crème dessert vanille

Jeudi 26

Vendredi 06

- » Taboulé 
- » Pizza maison au fromage
- » Banane 

Vendredi 13

- » Flamenkuch maison
- » Flamenkuch au fromage 
- » Poisson pané 
- » Épinards à la crème de vache qui rit
- » Pommes de terre vapeur
- » Fruit de saison

Vendredi 20

- » Potage au potiron
- » Sauté de poulet sauce normande
- » Marmite de colin sauce normande  
- » Haricots verts 
- » Pommes de terre vapeur
- » Cookie maison

Vendredi 27

Vacances