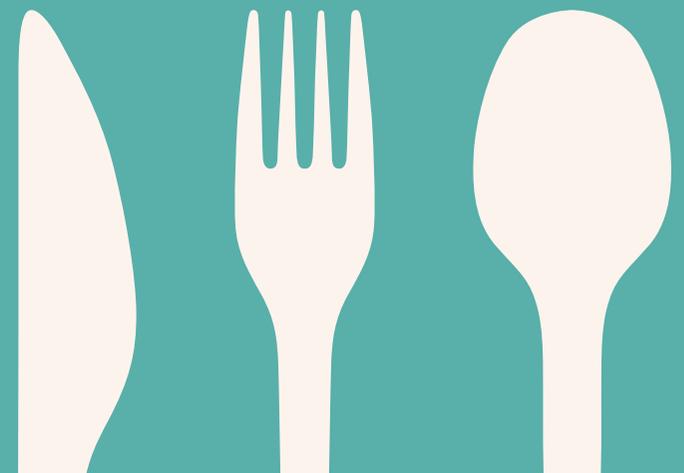


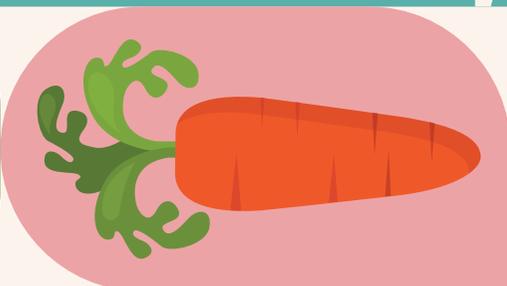
Menu scolaire

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



Menu scolaire

DÉCEMBRE 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.

Saveurs en Or

Viande labellisée 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.

Lundi 04

- » Carottes râpées
- » Filet de poisson meunière
- » Poêlée de ratatouille
- » Pomme vapeur
- » Crèmes dessert au chocolat

Mardi 05

- » Velouté de courgettes
- » Blanquette de dinde et ses légumes
- » Filet de colin **SV**/sauce
- » Riz **Bio** pilaf
- » Orange sanguine

Jeudi 07

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Bolognaise végétale
- » Mini farfalles/emmental râpé
- » Salade de fruits maison

Vendredi 08

- » Mâche aux dés de chèvre
- » Lasagnes de légumes **Bio**
- » Yaourt végétal à la framboise

Lundi 11

- » Coleslaw
- » Steak fromager **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Riz au lait

Mardi 12

- » Velouté de panais
- » Sauté de veau aux champignons
- » Pané tomate mozzarella **SV**
- » Salsifis à l'ail
- » Pommes vapeur
- » Poire **Bio**

Jeudi 14

- » Couscous végétal
- » Légumes couscous
- » Semoule **Bio**
- » Danonino rigolo aromatisé

Vendredi 15

- » Œuf/mayonnaise
- » Crêpinette de porc/sauce
- » Filet de hoki **SV**/sauce
- » Poêlée de lentilles/carottes
- » Camembert à la coupe
- » Clémentines

Lundi 18

- » Céleri rémoulade
- » Steak végétal à la provençale
- » Coquillettes **Bio**/emmental râpé
- » Crème dessert à la vanille

Mardi 19

- » Velouté crécy
- » Sauté de bœuf à la flamande
- » Poisson **SV**/sauce
- » Purée
- » Pomme **Bio**

Jeudi 21

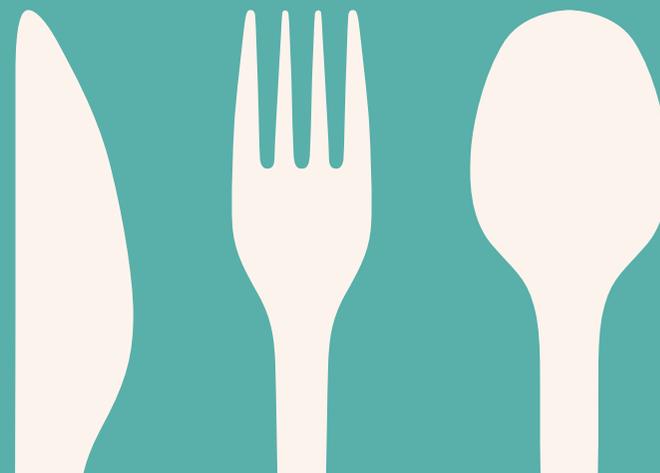
Menu de Noël

Vendredi 22

- » Macédoine de légumes
- » Cordon bleu végétal
- » Haricots verts aux oignons
- » Mimolette à la coupe
- » Éclair à la vanille

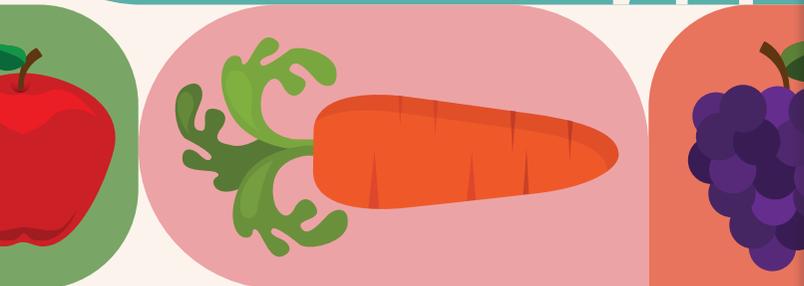
Menu scolaire

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



Menu scolaire

DÉCEMBRE 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.

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**
- » Quenelles natures sauce carottes et curry
- » Boulgour **Bio**
- » Pont-L'Évêque AOP

Lundi 11

- » Céleri remoulade
- » Sauté de porc à la dijonnaise
- » Marmite de poisson sauce dijonnaise **SV**
- » Légumes potée et pommes de terre
- » Crème dessert vanille

Lundi 18

- » Coleslaw
- » Gratin de gnocchis à la provençale
- » Salade de fruits au sirop

Mardi 05

- » Soupe à la tomate
- » Filet de poisson pané **SV**
- » Épinards à la crème vache qui rit
- » Pomme vapeur
- » Yaourt aromatisé

Mardi 12

- » Velouté de courgettes
- » Gratin de penne légumes emmental et cheddar
- » Kiwi **Bio**

Mardi 19

- » Velouté de potimarron
- » Rôti de porc sauce tomate
- » Omelette sauce tomate **SV**
- » Lingots du Nord томатés
- » Yaourt aromatisé

Jeudi 07

- » Gratin façon tartiflette aux lardons et pommes de terre
- » Gratin de pommes de terre et fromage tartiflette **SV**
- » Salade verte vinaigrette
- » Île flottante

Jeudi 14

- » Potage crécy **Bio**
- » Fricassée de colin sauce comtoise **SV**
- » Rig aux petits légumes
- » Fromage blanc nature et coulis fruits rouges

Jeudi 21

- » Nuggets de maïs
- » Pommes rissolées et mayonnaise
- » Salade verte vinaigrette
- » Banane **Bio**

Vendredi 08

- » Flamiche aux poireaux et roquefort maison
- » Égrené végétal de fèves et pois cassés **Bio**
- » Sauce à l'italienne
- » Penne et emmental râpé **Bio**
- » Banane **Bio**

Vendredi 15

- » Feuilleté fromage maison
- » Omelette sauce maroilles
- » Pomme barbecue
- » Orange **Bio**

Vendredi 22 REPAS DE NOËL

- » Perles de pâtes au saumon fumé
- » Sauté de chapon sauce marron et pain d'épices
- » Fricassée de cabillaud sauce aux marrons et pain d'épices **SV**
- » Bûche de Noël maison