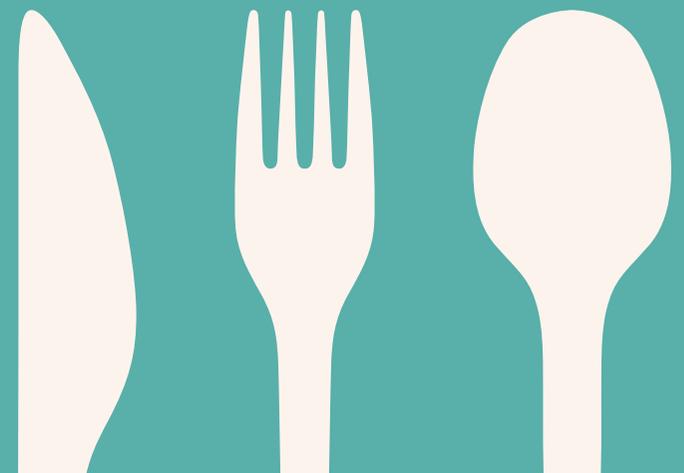


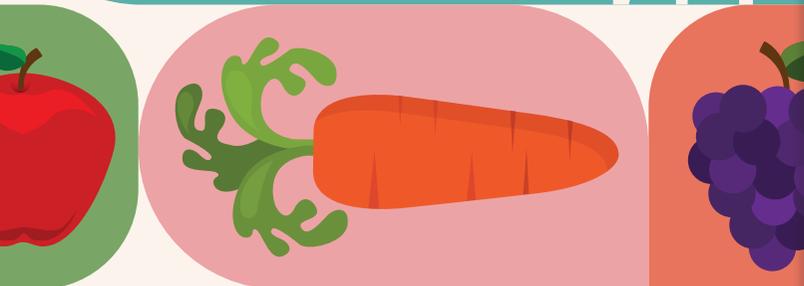
# Menu scolaire

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



# Menu scolaire

JANVIER 2024



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 08

- » Carottes râpées
- » Steak de soja/sauce tomate
- » Petits pois aux oignons
- » Gouda **Bio**
- » Dany au chocolat

## Lundi 15

- » Coleslaw
- » Cordon bleu végétal
- » Poêlée campagnarde
- » Camembert **Bio** du Douaisis Local
- » Clémentine

## Lundi 22

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Steak fromager **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Chou romanesco
- » Crème dessert à la vanille

## Lundi 29

- » Taboulé
- » Steak de soja à la provençale
- » Poêlée méridionale
- » Pommes de terre vapeur
- » Fromage blanc aromatisé

## Mardi 09

- » Velouté Dubarry
- » Filet de colin/sauce citron
- » Riz **Bio** safrané
- » Pomme **Bio** pirouette

## Mardi 16

- » Velouté de potiron
- » Sauté de bœuf aux poivrons
- » Filet de hoki **SV**
- » Haricots au beurre
- » Pommes de terre parisiennes
- » Compote de fruits **Bio** / biscuit

## Mardi 23

- » Velouté de panais
- » Escalope de poulet à la crème
- » Poisson meunière **SV**
- » Tajine de légumes
- » Poire **Bio**

## Mardi 30

- » Velouté de légumes
- » Rôti de porc sauce charcutière
- » Filet de colin **SV**
- » Purée de patate douce
- » Kiwi

## Jeudi 11

- » Macédoine de légumes
- » Omelette **Bio**
- » Poêlée brocolis champignons
- » Galette des Rois

## Jeudi 18

- » Céleri rémoulade/maïs maison
- » Boulette végétale/sauce végétale
- » Pépinière **Bio**
- » Gâteau maison

## Jeudi 25

- » Salade iceberg à la vinaigrette
- » Endive flamande/pommes de terre vapeur
- » Endive/pommes de terre vapeur **SV**
- » Œuf Mornay **SV**
- » Edam à la coupe
- » Yaourt à boire

## Jeudi 01

- » Carottes râpées à l'orange maison
- » Bolognaise végétale
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » Tomme blanche à la coupe
- » Petit-suisse sucré

## Vendredi 12

- » Chou blanc aux raisins
- » Carbonara
- » Poisson **SV**
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » Fromage blanc nature sucré

## Vendredi 20

- » Cassoulet maison
- » Saucisse
- » Saucisse végétale
- » Pommes de terre vapeur
- » Yaourt fermier local aux fruits

## Vendredi 26

- » Quiche au fromage
- » Pané tomate mozzarella
- » Fondue de poireaux
- » Pommes de terre en quartiers
- » Ananas à la coupe

## Vendredi 02

- » Pot-au-feu de la mer et ses légumes
- » Saint Paulin **Bio**
- » Tarte Normande

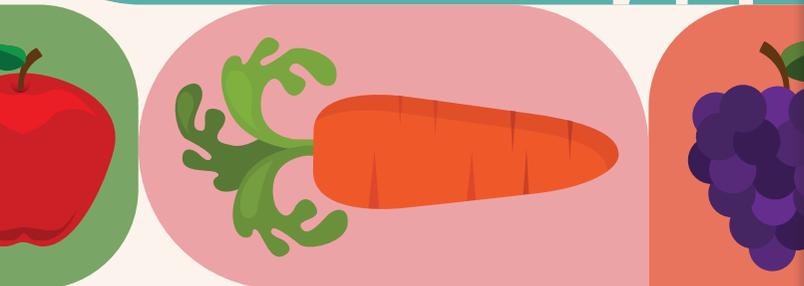
# Menu scolaire

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



# Menu scolaire

JANVIER 2024



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.

Le 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.

douai.fr



## Lundi 08

- » Potage Butternut
- » Sauté de porc local sauce champignons
- » Marmite de poisson 
- » Haricots vert  et pomme boulangère
- » Flan nappé caramel

## Mardi 09

- » Carotte râpée  vinaigrette à l'orange
- » Bolognaise de lentilles 
- » Torsades 
- » Emmental râpé 
- » Kiwi 

## Jeudi 11

- » Betteraves  vinaigrette
- » Boulettes de soja
- » Compote de pommes et pommes vapeur
- » Camembert Bio

## Vendredi 12

- » Velouté d'endives au fromage fondu
- » Fricassée de Merlu  sauce Tandoori
- » Riz IGP
- » Galette des rois framipanè

## Lundi 15

- » Céleri remoulade
- » Gratin de pommes de terre-poireaux au fromage fondu
- » Île flottante

## Mardi 16

- » Potage cultivateur
- » Penne  aux fèves
- » Sauce crème/dés de tomates/ail et basilic
- » Pomme HVE

## Jeudi 18

- » Hachis parmentier de boeuf
- » Salade verte vinaigrette au ketchup
- » Parmentier de poisson 
- » Salade verte vinaigrette au ketchup
- » Yaourt nature sucré

## Vendredi 20

- » Flamiche maison au Maroilles
- » Beignets de Calamars sauce tartare
- » Petit pois carottes
- » Banane 

## Lundi 22

- » Velouté de poireaux
- » Marmite de colin  sauce crustacés
- » Purée de carottes et pommes de terre
- » Yaourt

## Mardi 23

C'EST TOI LE CHEF - ATELIER

- » Pain hot dog/saucisse de strasbourg et cheddar
- » Pain hot dog nuggets de blé et cheddar 
- » Salade
- » Potatoes/ketchup
- » Orange 

## Jeudi 25

- » Omelette
- » Coquillettes  à la tomate
- » Pont L'Évêque AOP
- » Fruit de saison

## Vendredi 26

- » Velouté de potiron aux 4 épices
- » Raviolis de légumes
- » Cake aux pépites de chocolat maison

## Lundi 29

- » Coleslaw
- » Gratin de gnocchis à la provençale
- » Kiwi 

## Mardi 30

- » Potage Dubarry
- » Boulettes de boeuf sauce tomate
- » Bouchées de tomates mozzarella 
- » Semoule 
- » Édam 

## Jeudi 01

- » Céleri remoulade
- » Nuggets de maïs
- » Pommes de terre sautées
- » Fromage blanc coulis de fruits rouges

## Vendredi 02

- » Betteraves  vinaigrette miel et balsamique
- » Filet de poisson pané 
- » Épinards à la vache qui rit et pommes vapeur
- » Crêpe sucrée