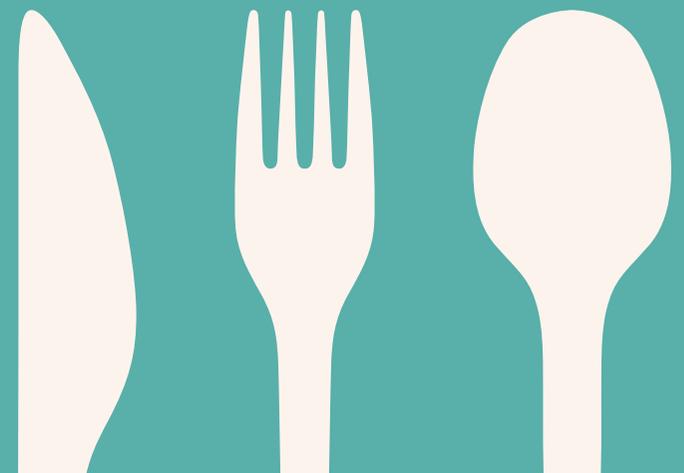


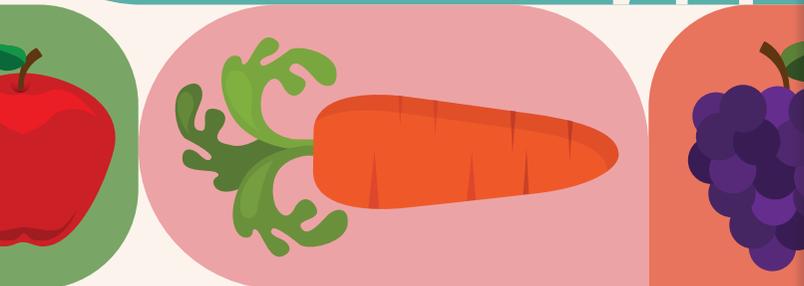
Menu scolaire

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



Menu scolaire

AVRIL 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.

Lundi 01

Mardi 02

Jeudi 04

Vendredi 05

Lundi de Pâques

- » Brioche fromagée
- » Escalope de poulet Yassa
- » Filet de hoki **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Flan nappé caramel **Bio**

- » Concombre à la vinaigrette
- » Sauté de bœuf Stroganov
- » Thon à la provençale **SV**
- » Pâtes **Bio** / emmental râpé
- » Tarte à la rhubarbe

- » Coleslaw maison
- » Galette de soja/sauce
- » Haricots plats
- » Pommes de terre vapeur
- » Yaourt à boire **Bio**
- » Camembert du Douaisis **Bio**

Lundi 08

Mardi 09

Jeudi 11

Vendredi 12

- » Salade iceberg/ dés de mimolette
- » Crousti fromager **Bio**
- » Poêlée de ratatouille
- » Mélange 5 céréales
- » Danette fondant chocolat

- » Velouté de panais
- » Mijoté de veau à la provençale
- » Omelette **SV** **Bio**
- » Jambalaya de légumes
- » Banane

- » Carottes râpées à l'orange maison
- » Hachis Parmentier végétarien
- » Muffin aux fruits rouges maison

- » Œuf à la mayonnaise
- » Poêlée de poisson
- » Pépinette **Bio** façon risotto
- » Tomme de Cambrai
- » Ananas à la coupe



Lundi 15

Mardi 16

Jeudi 18

Vendredi 19

- » Quiche tomate/ chèvre
- » Omelette **Bio**
- » Fondue de poireaux
- » Pommes de terre vapeur
- » Yaourt fermier aux fruits

- » Velouté de brocolis
- » Émincé de dinde sur un lit de coco
- » Filet de colin **SV**
- » Purée
- » Compote de fruits **Bio** / biscuit

- » Céleri rémoulade
- » Minis farfalles/ Carbonara/emmental râpé
- » Poisson **SV**
- » Moelleux à la poire maison

- » Betteraves rouges **Bio** / maïs
- » Boulettes tomate basilic
- » Chou-fleur à la béchamel
- » Pommes de terre en quartiers persillées
- » Pomme **Bio**

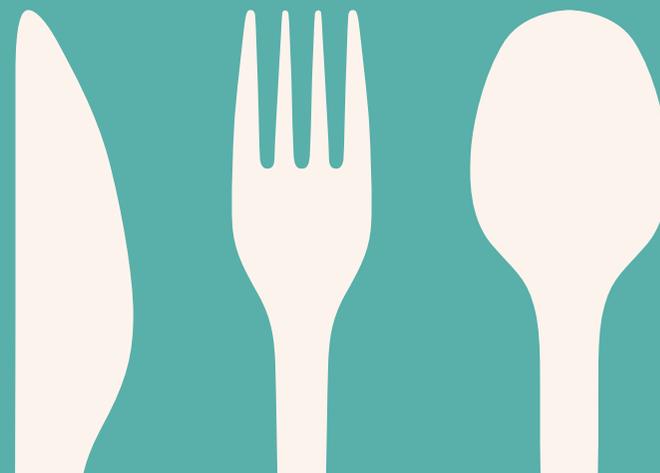


Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin,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

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

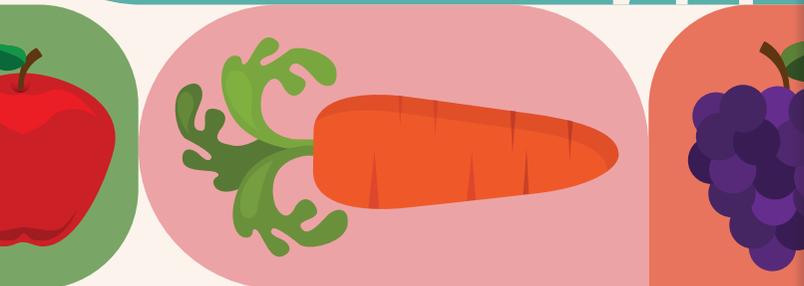
Menu scolaire

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



Menu scolaire

AVRIL 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 01

Lundi de Pâques

Mardi 02

Jeudi 04

Vendredi 05

- » Soupe de tomates
- » Ravioles épinards **Bio** sauce à la crème
- » Emmental râpé **Bio**
- » Yaourt aromatisé

- » Boulettes tomates mozarella et emmental
- » Pommes country ketchup
- » Camembert **Bio**
- » Compote de pommes et fruits rouges

- » Goyère : emmental comté Maison
- » Filet de poisson meunière  sauce tartare
- » Pommes de terre vapeur
- » Pomme

Lundi 08

- » Velouté d'endives
- » Quenelles natures sauce au thym
- » Penne **Bio**
- » Carré Ligeil

Mardi 09

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette au jus d'orange
- » Sauté de porc sauce blackwell
- » Haricots beurre et pomme vapeur
- » Fricassée de merlu  sauce blackwell **SV**
- » Édam **Bio**

Jeudi 11

- » Potage cultivateur
- » Omelette au fromage
- » Pommes de terre rissolées ketchup
- » Banane **Bio**

Vendredi 12

- » Céleri remoulade
- » Paupiette de veau sauce milanaise
- » Boulettes de soja sauce milanaise **SV**
- » Riz **Bio** à la méridionale
- » Cookies aux pépites de chocolat

Lundi 15

- » Cassoulet : saucisse de strasbourg et saucisson
- » Bâtonnets de fromage **SV**
- » Lingot du Nord et pomme vapeur
- » Pont l'Évêque
- » Salade de fruits

Mardi 16

- » Haricots verts **Bio** vinaigrette
- » Gratin de gnocchis à la provençale
- » Île flottante

Jeudi 18

- » Velouté de courgettes au fromage fondu
- » Fricassée de cabillaud  sauce carottes et curry
- » Semoule **Bio**
- » Yaourt nature sucré

Vendredi 19

- » Salade coleslaw
- » Pizza fromage et champignons
- » Salade verte vinaigrette persillée
- » Orange **Bio**

