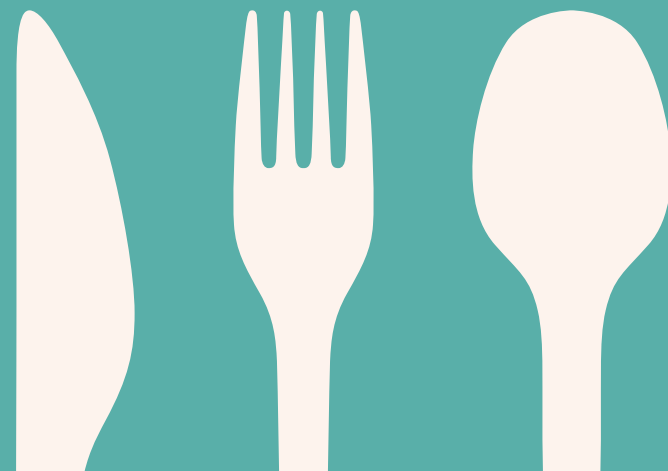


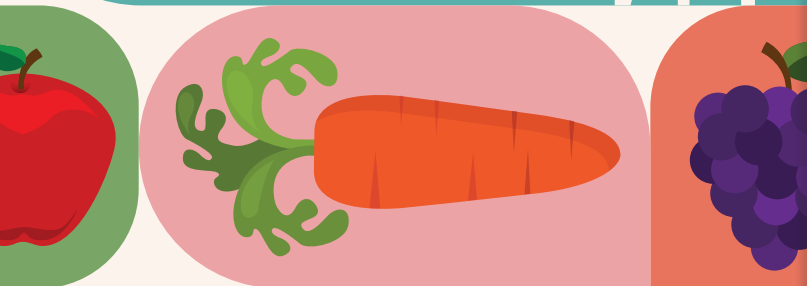
Menu scolaire

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



Menu scolaire

MARS 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.

douai.fr



Lundi 11

- » Betteraves rouges **Bio** à la vinaigrette
- » Tortellinis aux épinards
- » Sauce fromagère
- » Yaourt **Bio** à la framboise

Lundi 18

- » Quiche au fromage
- » Steak de soja/sauce
- » Poêlée campagnarde
- » Pomme vapeur
- » Yaourt fermier aux fruits

Lundi 25

- » Lasagnes de légumes **Bio**
- » Salade iceberg à la vinaigrette
- » Fromage en portion
- » Petit-suisse au chocolat

Mardi 12

- » Velouté Parmentier
- » Sauté de veau à l'indienne
- » Filet de colin à l'indienne **SV**
- » Riz **Bio** safrané
- » Pomme **Bio**

Mardi 19

- » Velouté de légumes
- » Mijoté de bœuf aux olives
- » Filet de hoki au curry **SV**
- » Purée
- » Compote **Bio**/biscuit

Mardi 26

- » Velouté de potimarron
- » Sauté de porc à la tomate
- » Quenelles de brochet à la tomate **SV**
- » Choux de Bruxelles
- » Pomme vapeur
- » Poire **Bio**

Jeudi 14

- » Endive flamande/pomme vapeur
- » Endive braisée/pomme vapeur **SV**
- » Œufs Mornay **SV**
- » Camembert du Douaisis
- » Petit suisse aromatisé

Jeudi 21

- » Coleslaw
- » Poulet rôti/sauce
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Tajine de légumes aux abricots
- » Semoule **Bio**
- » Brownie maison/crème anglaise

Jeudi 28

- » Taboulé
- » Omelette **Bio**
- » Carottes Vichy
- » Gratin dauphinois
- » Gâteau maison

Vendredi 15

- » Carottes râpées
- » Quenelles de brochet sauce aurore
- » Brocolis
- » Pommes de terre en dés
- » Eclair à la vanille

Vendredi 22

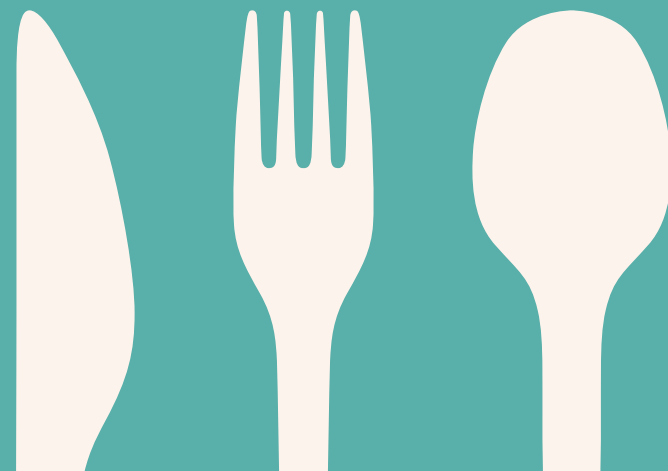
- » Céleri rémoulade moutarde à l'ancienne maison
- » Curry de pois chiches maison
- » Riz **Bio**
- » Edam à la coupe
- » Kiwi

Vendredi 29

- » Macédoine de légumes
- » Filet de colin/sauce
- » Ebly **Bio** à la provençale
- » Fromage blanc sur lit de fruits

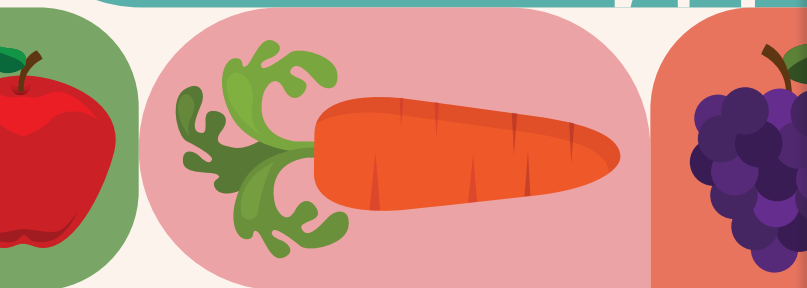
Menu scolaire

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



Menu scolaire

MARS 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  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 11

- » Betteraves  vinaigrette à la moutarde
- » Émincé de poulet sauce méridionale
- » Fricassée de poisson  sauce méridionale 
- » Semoule 
- » Fromage blanc nature sucré

Lundi 18

- » Carottes râpées  Vinaigrette au citron
- » Bâtonnets au fromage
- » Purée au lait
- » Fruit de saison

Lundi 25

- » Céleri remoulade
- » Émincé de fèves et pois  sauce tomate
- » Torsades  à l'ail, persil et huile olive
- » Yaourt nature sucré

Mardi 12

- » Potage de potimarron
- » Croziflette au fromage
- » Kiwi 

Mardi 19

- » Velouté de poireaux
- » Marmite de colin  sauce tandori
- » Riz  aux petits légumes
- » Saint Nectaire AOP

Mardi 26

- » Velouté de champignons
- » Boulettes de soja sauce paprika
- » Boulgour 
- » Orange 

Jeudi 14

BURGER PARTY

- » Salade vinaigrette
- » Fish Burger
- » Frites
- » Compote de pommes biscuitée

Jeudi 21

- » Soupe de pois cassés
- » Bouchées tomate mozzarella et emmental
- » Coquillettes  et emmental râpé 
- » Pomme

Jeudi 28

- » Lasagnes de boeuf
- » Lasagnes de thon 
- » Salade verte vinaigrette aux fines herbes
- » Flan nappé caramel

Vendredi 15

- » Céleri râpé vinaigrette façon cocktail
- » Émincé de fèves et pois 
- » Macaronis  et emmental râpé
- » Cake banane  et chocolat maison

Vendredi 22

- » Flamiche aux oignons maison
- » Sauté de poulet local sauce à la crème 
- » Fricassée de cabillaud  sauce à la crème
- » Potée de légumes
- » Yaourt aromatisé

Vendredi 29

- » Taboulé d'hiver semoule 
- » Fricassée de colin  sauce comtoise
- » Petit pois carottes et pommes de terre
- » Gâteau de Pâques maison