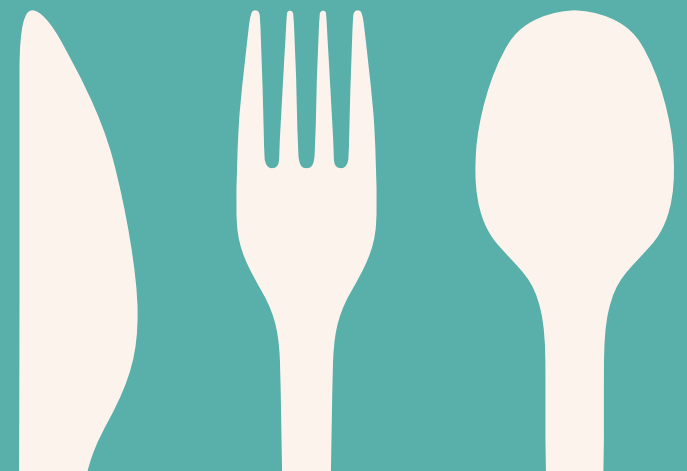


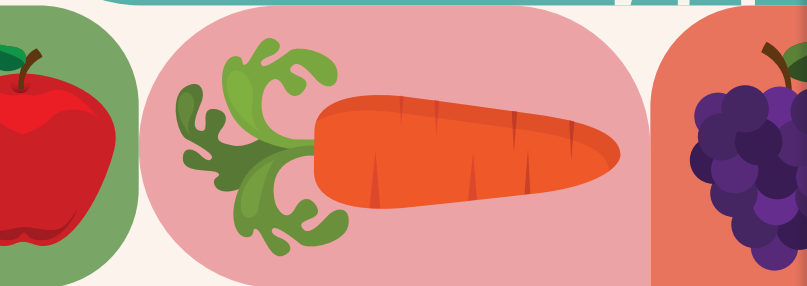
Menu scolaire

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



Menu scolaire

MAI 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 06

- » Taboulé
- » Tortellinis aux épinards
- » Sauce fromagère
- » Crème dessert au chocolat

Mardi 07

- » Concombre au fromage blanc
- » Carbonade flamande
- » Filet de colin **SV**
- » Purée
- » Nectarine

Jeudi 09

Férial

Vendredi 10

Pont de l'Ascension

Lundi 13

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Crousti fromager **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Carottes Vichy
- » Compote de fruits

Mardi 14

- » Tomate à la vinaigrette
- » Rôti de dinde forestier
- » Omelette **SV**
- » Duo de haricots
- » Pomme vapeur
- » Yaourt **Bio** à la vanille

Jeudi 16

- » Couscous végétal
- » Semoule **Bio**
- » Gâteau à la pêche maison

Vendredi 17

- » Coleslaw maison
- » Filet de colin sauce citronnée
- » Riz **Bio** safrané
- » Yaourt fermier à la fraise

Lundi 20

Lundi de Pentecôte

Mardi 21

- » Quiche au fromage
- » Galette végétale/sauce
- » Petits pois/carottes
- » Pomme **Bio**

Jeudi 23

- » Céleri rémoulade maison
- » Emincé de poulet/sauce
- » Poisson **SV**
- » Eibly **Bio** aux petits légumes
- » Tarte au flan

Vendredi 24

- » Salade mélangée/dés de brebis
- » Bolognaise végétale
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » Danonino

Lundi 27

- » Macédoine de légumes
- » Omelette **Bio**
- » Poêlée ratatouille **Bio**
- » Mélange 5 céréales
- » Pêche

Mardi 28

- » Concombre/maïs
- » Mijoté de Porc aux olives
- » Filet de hoki **SV**
- » Fondue de poireaux
- » Pommes de terre à la parisienne
- » Flan nappé caramel

Jeudi 30

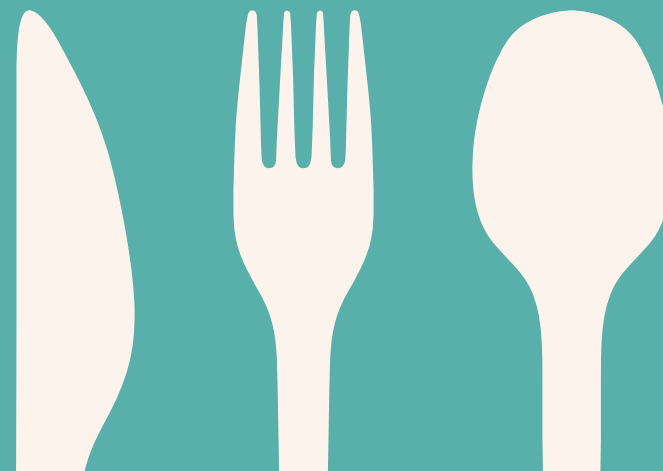
- » Carottes râpées maison
- » Curry de pois chiches
- » Riz **Bio** pilaf
- » Muffin pépites chocolat maison

Vendredi 31

- » Tomates/cœurs de palmier
- » Brandade de poisson
- » Salade mélangée
- » Camembert du Douaisis
- » Petit suisse sucré

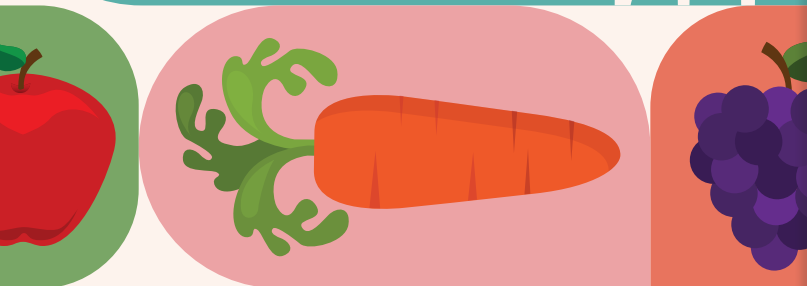
Menu scolaire

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



Menu scolaire

MAI 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.

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 06

- » Carottes râpées **Bio** vianigrette
- » Cordon bleu de dinde
- » Bouchées tomates mozzarella
- » Ratatouille
- » Semoule **Bio**
- » Yaourt nature sucré

Mardi 07

- » Tomates vinaigrette à l'huile d'olive et basilic
- » Pastasotto aux courgettes et fromage
- » Pomme

Jeudi 09

Férial

Vendredi 10

- » Macédoine de légumes
- » Sauté de porc sauce aux pruneaux
- » Marmite de poisson **Bio** sauce aux pruneaux
- » Riz **Bio** à la créole
- » Fromage

Lundi 13

- » Céleri rémoulade
- » Chipolatas (Vasseur)
- » Filet de poisson pané **Bio**
- » Pommes de terre rissolées mayonnaise
- » Salade d'endives vinaigrette
- » Madeleine

Mardi 14

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette jus d'orange
- » Bâtonnets de fromage
- » Coquillettes **Bio** sauce barbecue
- » Fruit de saison (ananas)

Jeudi 16

- » Fricassée de colin **Bio** sauce façon Cotriade
- » Purée au lait
- » Laitue vinaigrette au ketchup
- » Banane **Bio**

Vendredi 17

- » Salade façon Kachumbarri
- » Tomate, concombre, vinaigrette au citron
- » Quenelles nature sauce Yassa
- » Riz **Bio** sénégalais
- » Gâteau coco

Lundi 20

Lundi de Pentecôte

Mardi 21

- » Betteraves **Bio** vinaigrette ciboulette
- » Gratin de pépinettes piperade et mozzarella
- » Yaourt nature sucré

Jeudi 23

- » Normandin de veau sauce concassé de tomates
- » Fricassée de Merlu **Bio** concassé de tomates
- » Pommes sautées mayonnaise
- » Gouda **Bio**
- » Fruit de saison

Vendredi 24

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette ciboulette
- » Poisson pané **Bio** 100 % filet
- » Épinards à la crème de vache qui rit
- » Pommes de terre vapeur
- » Gâteau chocolat

Lundi 27

- » Macédoine de légumes
- » Sauté de porc sauce aux pruneaux
- » Marmite de poisson **Bio** sauce aux pruneaux
- » Riz **Bio** à la créole
- » Fromage

Mardi 28

- » Tomates vinaigrette aux poivrons
- » Bolognaise de bœuf
- » Bolognaise de lentilles **Bio**
- » Pennes **Bio**
- » Emmental râpé **Bio**
- » Compote de pommes et fruits rouges

Jeudi 30

- » Concombre Bulgare
- » Tortillas de pommes de terre
- » Yaourt Aromatisé

Vendredi 31

- » Feuilleté napolitain
- » Quenelles nature sauce aux oignons
- » Haricots vert **Bio** à l'ail
- » Pommes vapeur
- » Fruit de saison (fraises)