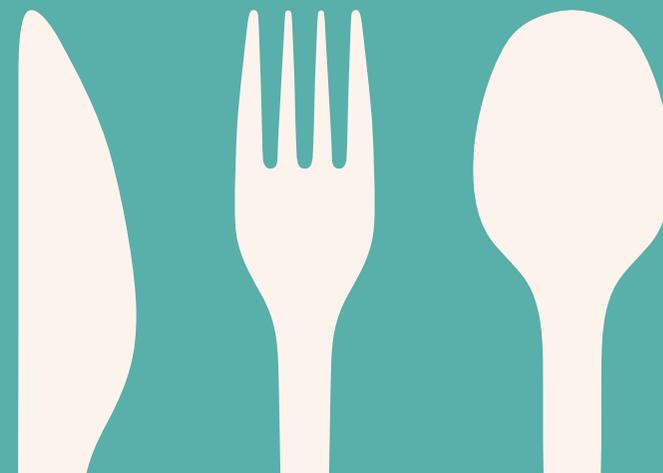


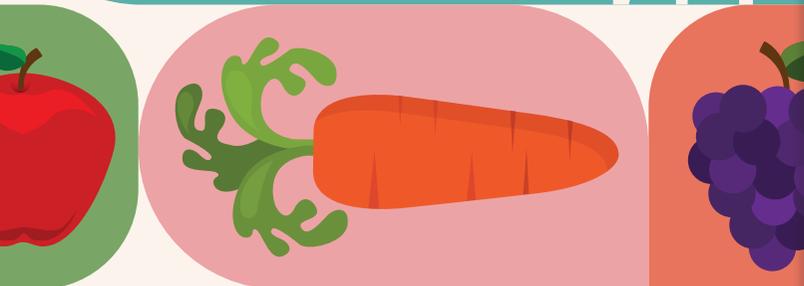
Menu scolaire

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



Menu scolaire

JUIN 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 03

- » Taboulé **Bio**
- » Poisson meunière **SV**
- » Poêlée campagnarde
- » Yaourt fermier aux fruits

Lundi 10

- » Lasagnes de légumes **Bio**
- » Salade mélangée
- » Yaourt végétal à la framboise

Lundi 17

- » Pizza **Bio** au fromage
- » Omelette **Bio**
- » Petits pois/carottes
- » Dany au chocolat

Lundi 24

- » Betteraves rouges **Bio** aux pommes
- » Boulette tomate/ basilic
- » Tajine de légumes
- » Semoule **Bio**
- » Pêche

Mardi 04

- » Œuf à la mayonnaise
- » Blanquette de dinde
- » Thon à la provençale **SV**
- » Minis penne/ emmental râpé
- » Cocktail de fruits **Bio**

Mardi 11

- » Salade de tomates
- » Saucisse de Toulouse
- » Saucisse végétale **SV**
- » Lentilles/carottes **Bio**
- » Fraise au sucre

Mardi 18

- » Concombre à la vinaigrette
- » Sauté de veau marengo
- » Filet de hoki **SV**
- » Haricots plats
- » Pomme vapeur
- » Pomme **Bio**

Mardi 25

- » Salade de radis aux pommes
- » Escalope de poulet à la crème
- » Filet de poisson **SV**
- » Poêlée maraichère 2 carottes
- » Yaourt **Bio** à la vanille

Jeudi 06

- » Salade de haricots verts/ pomme de terre
- » Rôti de bœuf/ sauce tartare
- » Colin **SV** sauce tartare
- » Éclair au chocolat

Jeudi 13

- » Céleri rémoulade maison
- » Sauté de bœuf Stroganov
- » Filet de colin **SV**
- » Pomme de terre Parisienne persillée
- » Beignet aux pommes

Jeudi 20

- » Salade de pâtes **Bio** au thon
- » Rondelé ail/fines herbes
- » Tarte aux pommes

Jeudi 27

- » Tomates/maïs
- » Filet de colin au curry
- » Riz **Bio** pilaf
- » Brownie maison/ crème anglaise

Vendredi 07

- » Coleslaw maison
- » Crousti cheddar
- » Duo de courgettes
- » Boulgour **Bio**
- » Nectarine

Vendredi 14

- » Salade jeune pousse à la vinaigrette
- » Galette végétale/sauce
- » Jambalaya **Bio** de légumes
- » Edam à la coupe
- » Abricot

Vendredi 21

- » Carottes râpées maison
- » Rôti de porc à la moutarde
- » Pané fromager **Bio** **SV**
- » Gratin dauphinois
- » Camembert du Douaisis
- » Petit suisse aromatisé

Vendredi 28

- » Céleri rémoulade maison
- » Pépite fromagée
- » Fondue de poireaux
- » Pomme vapeur
- » Melon

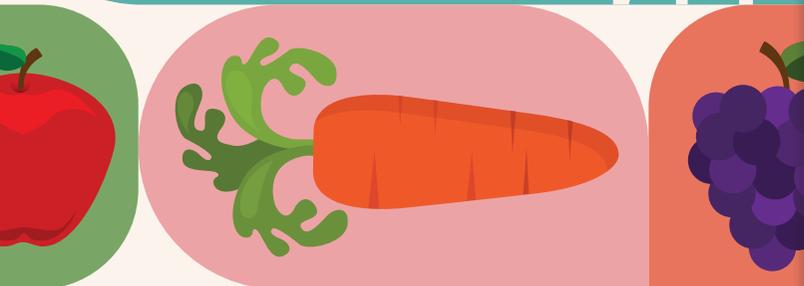
Menu scolaire

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



Menu scolaire

JUIN 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.

MS

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 03

- » Carottes râpées vinaigrette à la coriande
- » Bouchées de tomates mozarella
- » Piperade
- » Semoule **Bio**
- » Melon

Lundi 10

- » Macédoine de légumes
- » Sauté de poulet au jus
- » Marmite de poisson **SV** au jus **SV**
- » Penne **Bio** aux courgettes, dés de tomates, origan, ail
- » Sablé de Retz et crème anglaise

Lundi 17

- » Betteraves **Bio** vinaigrette miel et balsamique
- » Quenelles nature sauce Blackwell
- » Haricots verts **Bio**
- » Pommes de terre vapeur
- » Yaourt nature sucré

Lundi 24

- » Friseline vinaigrette au ketchup Ferme du mélandois
- » Saucisses de poulet Lionor
- » Filet de poisson pané **SV** **SV**
- » Gratin de courgettes et pommes de terre
- » Pont l'Evêque AOP

Mardi 04

- » Tomates vinaigrette basilic
- » Marmite de colin **SV** sauce champignons
- » Petits pois carottes et pomme vapeur
- » Yaourt aromatisé

Mardi 11

- » Concombre à la Bulgare
- » Bolognaise de lentilles **Bio**
- » Riz Bio
- » Fruit de saison (Fraises)

Mardi 18

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette citron
- » Gratin camarguais **SV**
- » Riz **Bio**
- » Fruit de saison

Mardi 25

- » Carottes râpées au citron
- » Bouchées de tomates mozarella
- » Purée de pomme de terre
- » Melon

Jeudi 06

- » Lasagnes de boeuf
- » Lasagnes de thon **SV**
- » Salade verte
- » Camembert **Bio**
- » Fruit de saison

Jeudi 13

- » Duo de crudités vinaigrette
- » Gratin de courgettes et pommes de terre au fromage
- » Fruit de saison

Jeudi 20

- » Omelette du chef au fromage
- » Pommes de terre rissolées et ketchup
- » St Môret **Bio**
- » Pastèque

Jeudi 27

- » Gaspacho
- » Boulettes de soja sauce arrabiata
- » Penne **Bio**
- » Yaourt aromatisé

Vendredi 07

- » Cake au fromage Maison
- » Omelette sauce cheddar Maison
- » Pommes de terre country
- » Banane **Bio**

Vendredi 14

- » Tomates vinaigrette au pesto
- » Fricassée de Colin **SV** sauce au curry
- » Boulgour **Bio**
- » Roulé à la fraise maison

Vendredi 21

- » Tomates vinaigrette
- » Wrap nuggets de poulet sauce mayo curry
- » Wrap nuggets de blé sauce mayo curry **SV**
- » Batavia
- » Cookies au chocolat Maison

Vendredi 28

- » Concombres vinaigrette ciboulette
- » Paëlla au poisson
- » Riz **Bio**
- » Feuilleté aux abricots Maison