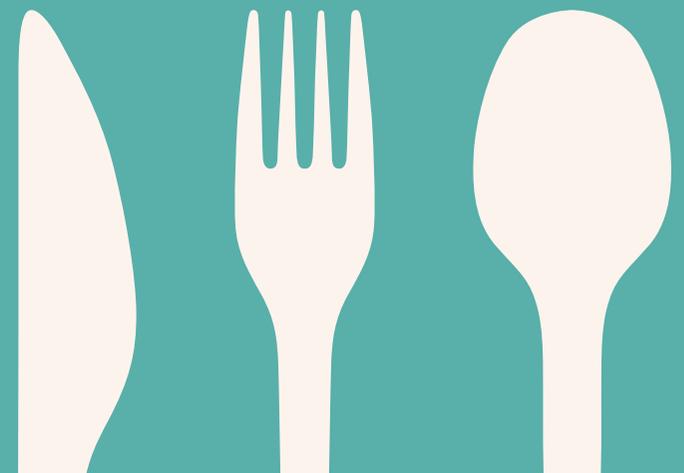


Menu scolaire

* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de M^{me} Facompré de Blancs Mouchons



Menu scolaire

FÉVRIER 2025

RESTAURATION CUISINE
CENTRALE DE DOUAI



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 03

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Bolognaise végétale
- » Mini farfales/ emmental râpé
- » Flan nappé au caramel

Mardi 04

- » Potage de légumes
- » Sauté de bœuf Stroganov
- » Filet de hoki **SV** sauce
- » Haricots plats
- » Pommes de terre en quartiers
- » Poire **Bio**

Jeudi 06

- » Coleslaw maison
- » Filésime de poisson pané
- » Petits pois/carottes **Bio**
- » Crêpe au sucre maison

Vendredi 07

- » Salade mélangée à la vinaigrette
- » Pizza **Bio** au fromage
- » Vache qui rit
- » Crème dessert à la vanille

Lundi 10

Mardi 11

Jeudi 13

Vendredi 14

vacances scolaire

Lundi 17

Mardi 18

Jeudi 20

Vendredi 21

vacances scolaire

Lundi 24

- » Céleri rémoulade maison
- » Boulette tomate/ basilic/sauce
- » Jambalaya **Bio** de légumes
- » Camembert du Douaisis **Bio**
- » Petit suisse aromatisé

Mardi 25

- » Velouté de courgettes **Bio**
- » Sauté de veau marengo
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Boulgour **Bio**
- » Piperade
- » Pomme **Bio**

Jeudi 27

- » Carottes râpées maison
- » Escalope de poulet à la crème
- » Filet de colin **SV** avec sauce
- » Duo de courgettes ail/persil
- » Pommes de terre à la vapeur
- » Éclair à la vanille

Vendredi 28

- » Œuf dur/mayonnaise
- » Galette végétale/ sauce végétale
- » Purée gourmande aux 3 légumes
- » Dany au chocolat

Menu scolaire

des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de M^{me} Facompré
de Blancs Mouchons



Menu scolaire

FÉVRIER 2025

API RESTAURATION



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 03

- » Cassoulet : Saucisses de Strasbourg et saucisson
- » Bâtonnets de fromage **SV**
- » Lingots de Nord LR et pomme vapeur **Bio**
- » St Môret **Bio**
- » Fruits de saison

Mardi 04

- » Salade coleslaw
- » Croziflette au fromage
- » Yaourt nature fermier

Jeudi 06

- » Soupe à l'oignon
- » Sauté de boeuf sauce aux herbes
- » Marmite de colin MSC sauce aux herbes **SV**
- » Carottes et pommes de terre fraîches et locales
- » Flan chocolat

Vendredi 07
KEBAB PARTY

- » Carottes râpées vinaigrette citron confit **Bio**
- » Pain pita, émincé de pois sauce blanche **Bio**
- » Salade iceberg
- » Amygdalopita : Gâteau Maison aux amandes

Lundi 10

Mardi 11

Jeudi 13

Vendredi 14

vacances scolaire

Lundi 17

Mardi 18

Jeudi 20

Vendredi 21

vacances scolaire

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

