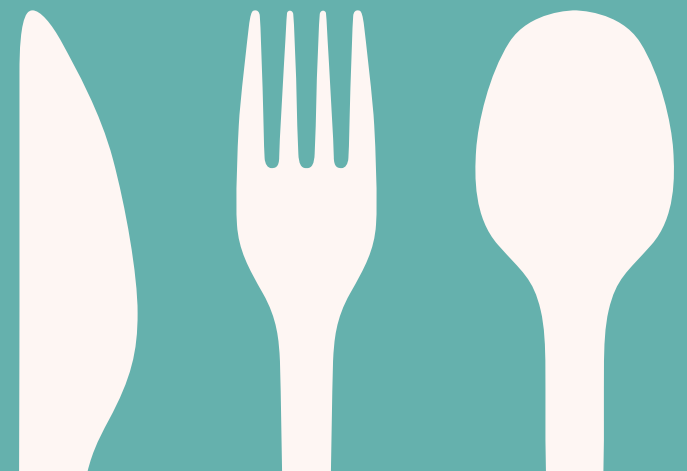


Menu scolaire

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



Menu scolaire

SEPTEMBRE 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 **cc** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.

Saveurs
Route de France

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.



Lundi 02

- » Crêpe demi-lune au fromage
- » Filésime de colin au curry
- » Riz **Bio** pilaf
- » Nectarine

Mardi 03

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Galette végétale/sauce
- » Poêlée de légumes grillés **Bio**
- » Mélange 5 céréales
- » Yaourt fermier à l'abricot

Jeudi 05

- » Carottes râpées à l'orange
- » Tortellinis 4 fromages
- » Sauce fromagère
- » Vache qui rit **Bio**
- » Tarte aux pommes HVE

Vendredi 06

- » Taboulé
- » Émincé de poulet à la crème
- » Palet mozzarella
- » Trio de légumes verts **Bio**
- » Pommes de terre en quartiers
- » Flan nappé au caramel

Lundi 09

- » Salade de radis
- » Omelette **Bio**
- » Tajine de légumes
- » Semoule **Bio**
- » Raisin blanc

Mardi 10

- » Concombre au fromage blanc
- » Carbonara
- » Poisson **SV**
- » Mini penne **Bio** / emmental râpé
- » Fromage blanc sur lit de fruits

Jeudi 12

- » Céleri rémoulade
- » Sauté de bœuf Stroganov
- » Filet de hoki **SV**
- » Poêlée du primeur
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Abricot

Vendredi 13

- » Œuf dur à la mayonnaise
- » Poisson meunière
- » Petits pois/carottes **Bio**
- » Crème dessert au chocolat **Bio**

Lundi 16

- » Coleslaw maison
- » Chipolatas végétales/sauce
- » Poêlée à la provençale
- » Pomme vapeur
- » Yaourt **Bio** à la vanille

Mardi 17

- » Quiche tomate/chèvre
- » Sauté de veau
- » Filet de colin **SV**
- » Poêlée de légumes
- » Boulgour **Bio**
- » Pomme **Bio**

Jeudi 19

- » Macédoine de légumes
- » Crousti fromager **Bio**
- » Duo de haricots aux oignons
- » Gâteau ananas coco

Vendredi 20

- » Lasagnes de bœuf **Bio**
- » Lasagnes de légumes **Bio** **SV**
- » Salade iceberg
- » Mimolette à la coupe
- » Petit-suisse aromatisé

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.

Aide UE à destination des écoles

fruits & légumes à l'école

des produits laitiers à l'école

DOUAI
CITÉ DES GRANDS

SEMAINE DE L'ALIMENTATION DURABLE

Lundi 23

- » Betteraves rouges **Bio** aux pommes **Je mange LOCAL**
- » Boulette végétale à la tomate **Je mange LOCAL**
- » Eibly **Bio** aux petits légumes
- » Camembert **Bio** douaisien **Je mange LOCAL**
- » Yaourt **Bio** **Je mange LOCAL**

Mardi 24

- » Carottes râpées au cumin **Je mange LOCAL** **Fait MAISON**
- » Sauté de porc au spéculos **Je mange LOCAL** **Fait MAISON**
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Purée de patates douces **Je mange LOCAL** **Fait MAISON**
- » Fraises au sucre **Je mange LOCAL** **Fait MAISON**

Mercredi 25

- » Velouté de poireaux **Je mange LOCAL** **Fait MAISON**
- » Filet de poulet **Je mange LOCAL**
- » Crousti fromager **Bio**
- » Courgettes ails et fines herbes **Je mange LOCAL** **Fait MAISON**
- » Pomme vapeur **Bio**
- » Gâteau **Fait MAISON**

Jeudi 26

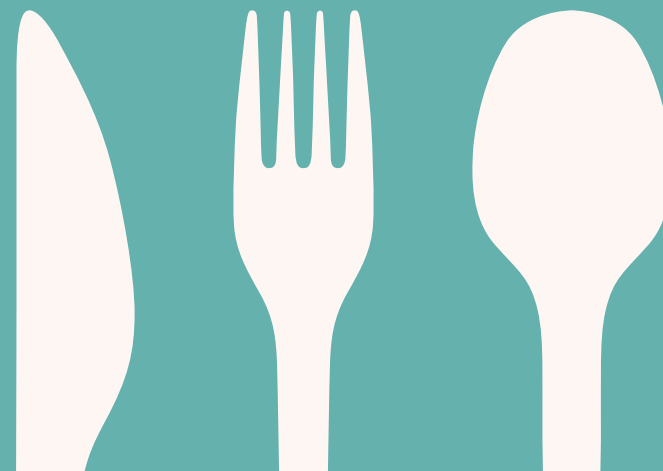
- » Salade d'endives du Nord aux pommes **Je mange LOCAL**
- » Bolognaise végétale avec coquillettes **Bio** **Fait MAISON**
- » Yaourt fermier **Je mange LOCAL**

Vendredi 27

- » Tomate à la ciboulette **Je mange LOCAL**
- » Waterzoi de poisson du Boulonnais **Je mange LOCAL** **Fait MAISON**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Poire **Bio**

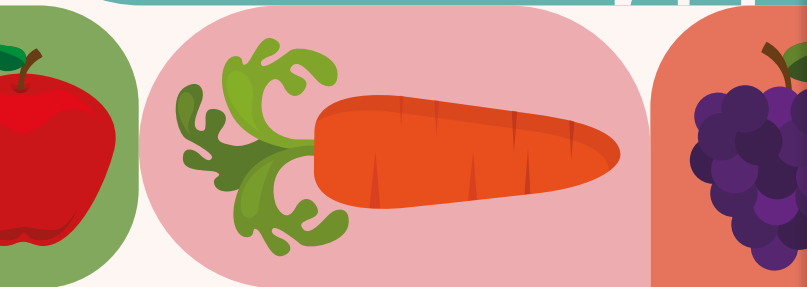
Menu scolaire

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



Menu scolaire

SEPTEMBRE 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 02

- » Betteraves **Bio** vinaigrette à l'échalotte
- » Marmite de poisson sauce aigre douce
- » Coquillettes **Bio**
- » Emmental râpé
- » Flan caramel

Mardi 03

- » Salade de tomates et mozarella vinaigrette basilic
- » Croque fromager
- » Riz d'or aux légumes (petits pois, carottes et dés de tomates)
- » Fruit de saison (Pastèque)

Jeudi 05

- » Jus de pommes de la rentrée des Weppes
- » Bouchées de tomates mozarella
- » Purée de chou fleur et pomme de terre
- » Yaourt aromatisé

Vendredi 06

- » Concombre bulgare
- » Fricassée de poisson façon tajine
- » Semoule **Bio**
- » Roulé à la fraise Maison

Lundi 09

- » Carottes râpées **Bio** locale vinaigrette
- » Émincé de pois **Bio** sauce basquaise
- » Riz **Bio** créole
- » Camembert **Bio**

Mardi 10

- » Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
- » Filet de poisson pané
- » Gratin de carottes et pomme de terre
- » Fromage blanc nature et vergeoise

Jeudi 12

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Batonnets de fromage
- » Haricots vert **Bio** et pomme vapeur
- » Chanteneige

Vendredi 13

- » Feuilleté au Maroilles maison (Farine **Bio**)
- » Sauté de porc Régional sauce champignon
- » Marmite de poisson
- » Torsade **Bio**
- » Emmental râpé
- » Fruit de saison (Raisin)

Lundi 16

- » Duo de carottes **Bio** local et courgettes vinaigrette
- » Saucisse de Strasbourg (Vasseur)
- » Bouchées tomates mozarella **SV**
- » Lentilles **Bio** aux carottes et pomme vapeur
- » Yaourt fermier sucré

Mardi 17

- » Tomates vinaigrette balsamique
- » Sauté de boeuf façon bourguignon
- » Fricassée de poisson **SV**
- » Penne **Bio**
- » Emmental râpé **Bio**
- » Salade de fruits frais

Jeudi 19

- » Salade verte vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
- » Omelette
- » Purée de pommes de terre
- » Camembert **Bio**
- » Fruit de saison (raisin)

Vendredi 20

- » Concombre Bulgare
- » Bouchées tomates mozarella
- » Semoule **Bio**
- » Brownies maison

Lundi 23

- » Salade de perles de pâtes napolitaine
- » Sauté de poulet local sauce à l'ancienne
- » Fricassée de Merlu **SV**
- » Petits pois et pommes de terre fraîches et locales
- » St Môret **Bio**

Mardi 24

- » Haricots verts **Bio** vinaigrette aux poivrons
- » Bouchées tomates mozarella
- » Ratatouille et semoule **Bio**
- » Pont l'Évêque AOP

Jeudi 26

- » Salade verte vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
- » Omelette
- » Purée de pommes de terre
- » Camembert **Bio**
- » Fruit de saison (raisin)

Vendredi 27 ON SE MET AU VERT

- » Filet de saumon sauce à l'oseille
- » Torsades **Bio** à l'huile d'olive
- » Emmental **Bio** râpé
- » Fromage ail et fines herbes
- » Gâteau Maison