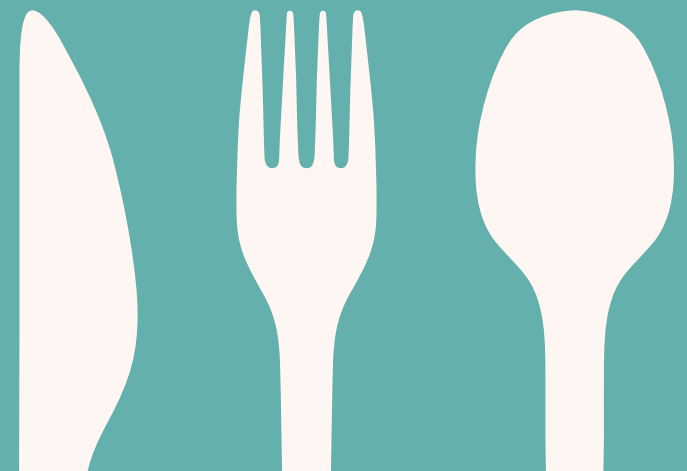


Menu scolaire

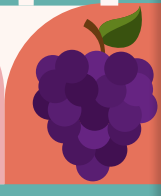
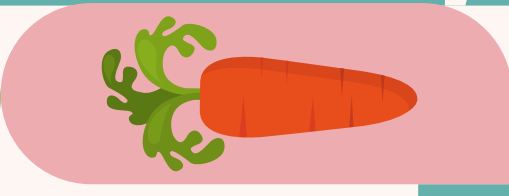
* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de M^{me} Facompré de Blancs Mouchons



Menu scolaire

OCTOBRE 2024

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.



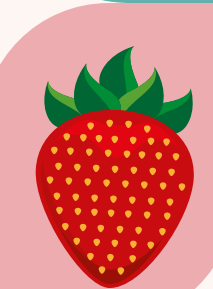
Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

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 30

- » Taboulé
- » Omelette **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Carottes Vichy
- » Dany au chocolat

Mardi 01

- » Velouté de légumes
- » Rôti de dinde sauce aux champignons
- » Galette tomate/mozzarella **SV**
- » Tajine de légumes
- » Pommes de terre parisiennes
- » Prunes

Jeudi 03

- » Pizza au fromage **Bio**
- » Salade mélangée
- » Fromage portion **Bio**
- » Eclair à la vanille

Vendredi 04

- » Concombre à la vinaigrette
- » Filet de colin/sauce
- » Riz **Bio** safrané
- » Tome de Cambrai
- » Yaourt à boire

Lundi 07

- » Coleslaw maison
- » Crousti cheddar à l'emmental
- » Duo de courgettes **Bio**
- » Pommes vapeur
- » Yaourt fermier

Mardi 08

- » Velouté de courgettes **Bio**
- » Goulash
- » Thon à la provençal **SV**
- » Poêlée de légumes
- » Mélange 5 céréales
- » Pomme **Bio**

Jeudi 10

- » Salade iceberg/dés de mimolette **Bio**
- » Ballotin de volaille/sauce
- » Filet de colin **SV**
- » Haricots blancs tomatés
- » Gâteau/pépites de chocolat maison

Vendredi 11

- » Céleri rémoulade maison
- » Galette végétale à la provençale
- » Pépinette **Bio**/parmesan
- » Petits suisses aromatisés

Lundi 14

- » Betteraves rouges **Bio**/maïs
- » Steak fromager **Bio**
- » Salsifis à la béchamel
- » Boulgour
- » Crème dessert au caramel

Mardi 15

- » Velouté de potiron **Bio**
- » Sauté de veau marengo
- » Filet de hoki **SV**
- » Purée gourmande aux 4 légumes
- » Poire **Bio**

Jeudi 17

- » Carottes râpées maison
- » Boulettes végétales/sauce végétale
- » Jambalaya **Bio** de légumes
- » Tarte au flan

Vendredi 18

- » Raviolis de bœuf **Bio**
- » Raviolis saumon **SV**
- » Salade mélangée
- » Vache qui rit **Bio**
- » Cocktail de fruits **Bio**

Lundi 21

Mardi 22

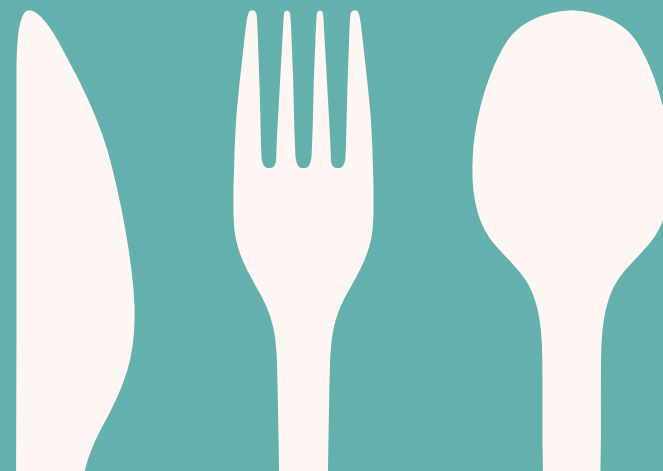
Jeudi 24

Vendredi 25

Vacances scolaires

Menu scolaire

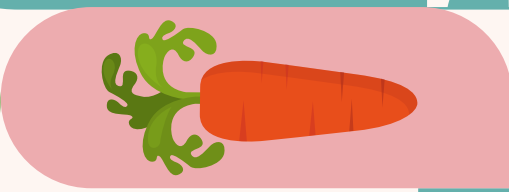
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de M^{me} Facompré
de Blancs Mouchons



Menu scolaire

OCTOBRE 2024

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.



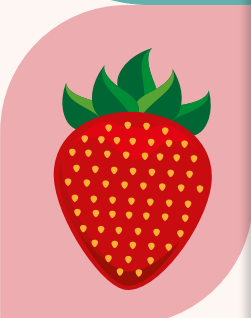
Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

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.



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 30

- » Carottes râpées Bio local et vinaigrette jus d'orange
- » Fricassée de pois Bio tomate
- » Riz bio
- » Flan caramel

Mardi 01

- » Concombres vinaigrette poivrons et tomates
- » Gratin de penne **Bio**, cheddar et emmental
- » Fruit de saison

Jeudi 03

- » Soupe à la tomates
- » Rôti de dinde sauce Blackell
- » Omelette **SV**
- » Pommes de terre country
- » Compote de pommes

Vendredi 04

- » Cake au fromage Maison
- » Poisson pané **Bio** 100% filet
- » Duo de courgettes fraîches à la vache qui rit
- » Pommes de terre vapeur
- » Fruit de saison

Lundi 07

- » Céleri et raisins, curry
- » Carbonara de porc
- » Carbonara de thon **SV**
- » Macaronis **Bio**
- » Emmental râpé **Bio**
- » Fruit de saison

Mardi 08

- » Macédoine de légumes
- » Quenelles sauce marengo
- » Semoule **Bio**
- » Brie
- » Île flottante

Jeudi 10

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Parmentier de potiron à l'égrainé de pois **Bio**
- » Vache qui rit **Bio**

Vendredi 11

- » Endives vinaigrette
- » Marmite de Merlu **Bio** sauce curry carottes
- » Pommes vapeur
- » Palet coco Maison Farine **Bio**

Lundi 14

- » Velouté de courgettes
- » Emincé de poulet sauce normande
- » Fricassée de colin **Bio** sauce petits légumes **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Crème dessert caramel

Mardi 15

- » Bolognaise de lentilles **Bio**
- » Coquillettes **Bio**
- » Emmental râpé
- » Edam **Bio**
- » Fruit de saison

Jeudi 17

- » Lentilles **Bio** vinaigrette à l'échalotte
- » Saucisse de poulet Lionor
- » Omelette **SV**
- » Purée de potiron et pomme de terre
- » Yaourt aromatisé fermier

Vendredi 18

REPAS STREET FOOD

- » Mélange de carottes et chou râpé sauce mayonnaise
- » Pizza fromage maison - Farine **Bio**
- » Salade verte vinaigrette
- » Banane **Bio**

Lundi 21

Mardi 22

Jeudi 24

Vendredi 25

Vacances scolaires