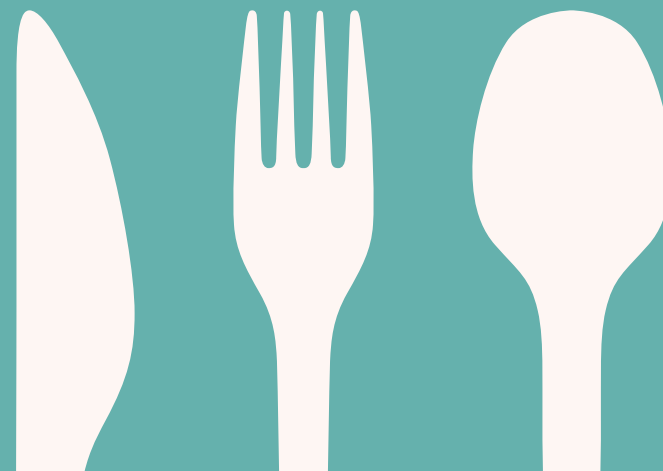


# Menu scolaire

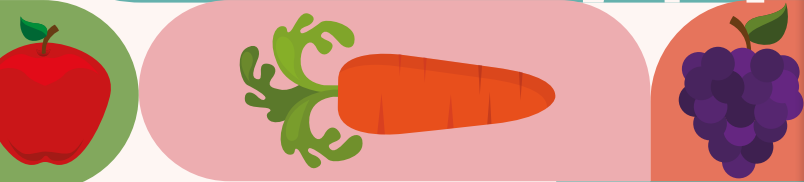
\* à l'exception des écoles Jean Monnet,  
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe  
de M<sup>me</sup> Facompré de Blancs Mouchons



# Menu scolaire

## NOVEMBRE 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.

Saveurs en'Or

### Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.

MARSHALL

### 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 04

- » Macédoine de légumes
- » Omelette **Bio**
- » Poêlée ratatouille
- » Mélange 5 céréales
- » Camembert du Douaisis **Bio**
- » Petit suisse aromatisé

Mardi 05

- » Carottes râpées/maïs **Bio**
- » Sauté de porc à la tomate
- » Filet de colin **SV**
- » Ebly **Bio** pilaf
- » Dessert Halloween

Jeudi 07

- » Brioche tomate/ mozzarella
- » Galette végétale/sauce
- » Poêlée hivernale
- » Clémentines

Vendredi 08

- » Céleri rémoulade maison
- » Escalope de poulet/ sauce champignons
- » Steak fromager **Bio** **SV**
- » Fondue de poireaux
- » Pomme vapeur
- » Yaourt à la fraise **Bio**

Lundi 11

FÉRIÉ

Mardi 12

- » Velouté de légumes
- » Tortellinis aux 4 fromages
- » Sauce fromagère
- » Compote de fruits **Bio**/biscuit

Jeudi 14

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Mijoté de bœuf
- » Filet de hoki **SV**
- » Purée
- » Gâteau maison

Vendredi 15

- » Coleslaw maison
- » Saucisse végétale à la provençale
- » Petits pois/ carottes **Bio**
- » Yaourt fermier à la mangue

Lundi 18

- » Taboulé
- » Steak fromager **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Duo de courgettes Ail/Persil
- » Danonino

Mardi 19

- » Velouté de panais
- » Blanquette de dinde
- » Blanquette de poisson **SV**
- » Haricots plats
- » Pomme vapeur
- » Pomme **Bio**

Jeudi 21

- » Endive flamande/ pommes de terre
- » Endive béchamel/ pommes de terre **SV**
- » Filet de poisson **SV**
- » Eclair à la vanille

Vendredi 22

- » Quiche aux légumes
- » Filet de colin au lait de coco
- » Riz **Bio** pilaf
- » Fondant au chocolat **Bio**

Lundi 25

- » Carottes râpées à la vinaigrette
- » Boulettes végétales à la tomate
- » Mini penne/ emmental râpé
- » Yaourt **Bio** à la framboise

Mardi 26

- » Velouté de courgettes **Bio**
- » Carbonade flamande
- » Poisson **SV**
- » Ragoût de navets/ pommes de terre

Jeudi 28

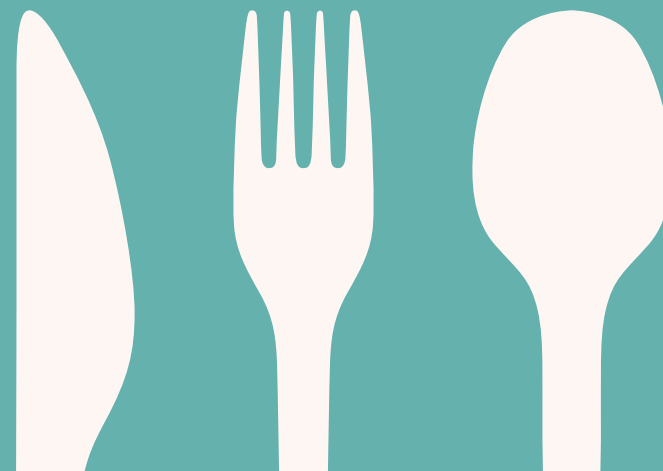
- » Salade iceberg/dés de fête
- » Parmentier végétarien maison
- » Gâteau maison

Vendredi 29

- » Œuf dur à la mayonnaise
- » Paupiette de veau en sauce
- » Palet tomate mozzarella **SV**
- » Poêlée du primeur
- » Croc lait **Bio**

# Menu scolaire

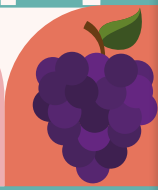
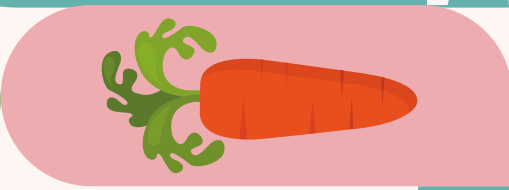
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,  
Victor Bufquin et la classe de M<sup>me</sup> Facompré  
de Blancs Mouchons



# Menu scolaire

## NOVEMBRE 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.

Saveurs en'Or

### Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.

Label 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 04

- » Betteraves **Bio** vinaigrette à l'échalotte
- » Sauté de poulet local au Maroilles
- » Fricassée de colin Msc au Maroilles **SV**
- » Frites
- » Pomme Hve

### Mardi 05

- » Céleri remoulade
- » Bouchées de tomates mozzarella
- » Riz **Bio** tomate
- » Vache qui rit **Bio**

### Jeudi 07

- » Salade verte vinaigrette
- » Lasagnes de Boeuf
- » Lasagnes de thon **SV**
- » Yaourt aromatisé Fermier

### Vendredi 08

- » Goyère ( farine **Bio** ) au fromage Maison
- » Croque fromager
- » Petits pois carottes et pommes de terre fraîches locales
- » Banane **Bio**

### Lundi 11

## FÉRIÉ

### Mardi 12

- » Salade d'endives vianigrette au ketchup
- » Sauté de porc local sauce aux champignons
- » Quenelles natures **SV**
- » Macaronis **Bio**
- » Emmental **Bio**
- » Camembert **Bio**

### Jeudi 14

- » Potage de carottes **Bio** locales
- » Omellete et emmental **Bio**
- » Pommes de terre rissolées
- » Orange **Bio**

### Vendredi 15

- » Salade verte vinaigrette
- » Wrap poulet sauce fajitas et cheddar
- » Wrap marmite de poisson **SV**
- » Gâteau yaourt farine **Bio** Maison

### Lundi 18

- » Velouté de poireaux local
- » Émincé végétal de pois **Bio** sauce italienne
- » Coquillettes **Bio**
- » Emmental **Bio**
- » Fruit

### Mardi 19

- » Carottes râpées **Bio** locales
- » Paupiette de veau sauce aux herbes
- » Boulettes de soja **SV**
- » Purée de chou fleur et pommes de terre
- » Crème dessert caramel

### Jeudi 21

- » Salade de torsades **Bio**, cornichon et mayonnaise
- » Waterzoi de poulet local
- » Waterzoi de poisson **SV**
- » Riz **Bio**
- » Fromage blanc nature et vergeoise

### Vendredi 22

- » Feuilleté potiron maison
- » Bâtonnets de fromage
- » Épinards béchamel et pommes de terre **Bio**
- » Banane **Bio**

### Lundi 25

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Bouchées de tomates mozzarella emmental
- » Piperade et semoule **Bio**
- » Vache qui rit **Bio**

### Mardi 26

- » Velouté de butternut
- » Chipolatas
- » Nuggets de blé
- » Lingots du nord et pommes de terre
- » Kiwi bio

### Jeudi 28

- » Salade d'endives vinaigrette à l'échalotte
- » Hachis parmentier de boeuf
- » Parmentier de poisson **SV**
- » Yaourt aromatisé

### Vendredi 29

- » Soupe à l'oignon locale
- » Croque fromager
- » Frites et ketchup
- » Cantal Aop