

# Menu scolaire

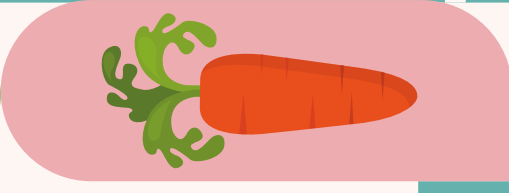
\* à l'exception des écoles Jean Monnet,  
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe  
de M<sup>me</sup> Facompré de Blancs Mouchons



# Menu scolaire

## DÉCEMBRE 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 02

- » Coleslaw
- » Galette végétale/ sauce végétale
- » Poêlée campagnarde
- » Pommes vapeur
- » Semoule au lait à la vanille

### Mardi 03

- » Velouté de potiron
- » Rôti de dinde sauce suprême
- » Filet de hoki **SV**
- » Eby **Bio** safrané
- » Petit ourson au chocolat

### Jeudi 05

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Bœuf bourguignon
- » Pané tomate mozzarella **SV**
- » Chou-fleur à la béchamel
- » Pommes de terre parisiennes
- » Ananas à la coupe

### Vendredi 06

- » Dalh de lentilles
- » Riz **Bio** pilaf
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Mousse au chocolat au lait

### Lundi 09

- » Taboulé
- » Bolognaise végétale
- » Fusillis **Bio**/emmental râpé
- » Liégeois aux fruits

### Mardi 10

- » Velouté Parmentier
- » Sauté de porc/sauce méditerranéenne
- » Omelette **SV**
- » Petits pois aux oignons
- » Pommes de terre aux épices
- » Clémentines

### Jeudi 12

- » Lasagnes de bœuf **Bio**
- » Lasagnes de légumes **SV** **Bio**
- » Salade mélangée
- » Gâteau maison

### Vendredi 13

- » Carottes râpées
- » Steak fromager **Bio**
- » Tajine de légumes
- » Semoule **Bio**
- » Fromage blanc aromatisé

### Lundi 16

- » Céleri rémoulade
- » Omelette **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Duo de courgettes à l'ail
- » Crème caramel aux œufs

### Mardi 17

- » Quiche aux légumes
- » Poulet Yassa
- » Filet de colin **SV**
- » Riz **Bio** aux poivrons
- » Pomme **Bio**

### Jeudi 19

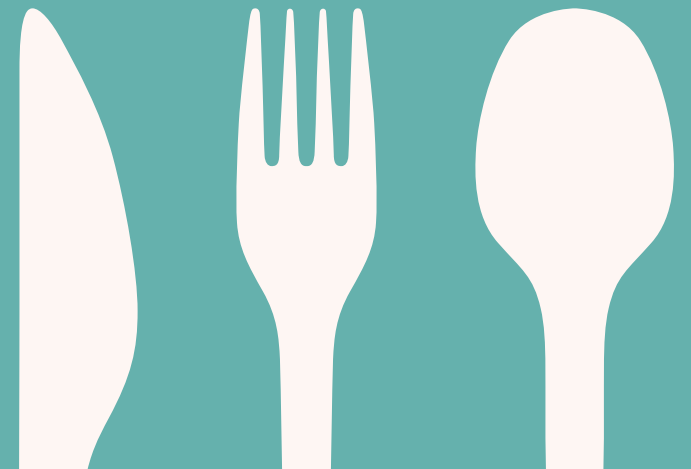
## Menu de Noël

### Vendredi 20

- » Macédoine de légumes
- » Boulettes végétales **Bio**/sauce tomate
- » Mini farfalles/emmental râpé
- » Compote de fruits **Bio**/biscuit

# Menu scolaire

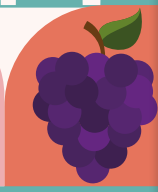
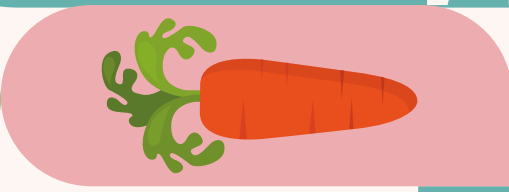
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,  
Victor Bufquin et la classe de M<sup>me</sup> Facompré  
de Blancs Mouchons



# Menu scolaire

## DÉCEMBRE 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.



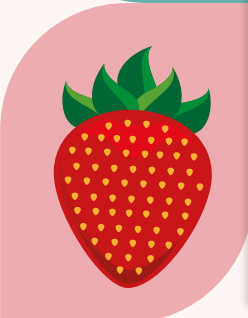
### Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

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.



### Lundi 02

- » Céleri remoulade
- » Filet de poisson pané 
- » Gratin de brocolis et pommes de terre 
- » Orange 

### Mardi 03

- » Salade de perles de pâtes napolitaines
- » Émincé de pois  sauce Tandoori
- » Riz d'or  aux légumes
- » Yaourt Fermier nature sucré

### Jeudi 05

- » Salade verte vinaigrette
- » Gratin de poireaux et pommes de terre  au fromage à raclette
- » Flan caramel


### Vendredi 06

- » Pizza napolitaine farine et emmental râpé 
- » Jambon blanc
- » Beignets de calamar 
- » Pommes de terre sautées et mayonnaise, salade
- » Clémentaire et spéculoos St Nicolas

### Lundi 09

- » Taboulé d'hiver 
- » Marmite de merlu  sauce nantua
- » Purée de potimarron et pommes de terre
- » Yaourt aromatisé

### Mardi 10

- » Potage de pois cassés
- » Boulette de soja façon yassa
- » Haricots verts et pommes de terre 
- » Pomme




### Jeudi 12

- » Velouté d'endives
- » Bolognaise de boeuf
- » Bolognaise de lentilles  
- » Spaghetti 
- » Edam 

### Vendredi 13

- » Carottes râpées  locales vinaigrette jus d'orange
- » Quiche jurassienne (Béchamel, champignons locaux et comté)
- » Compote de pommes 

### Lundi 16

- » Velouté de potimarron
- » Merguez
- » Bâtonnets de fromage 
- » Légumes couscous et boulgour 
- » Vache qui rit 



### Mardi 17

- » Chou blanc rémoulade
- » Raviolis de légumes
- » Île flottante

### Jeudi 19

- » Salade verte vinaigrette
- » Croque fromager
- » Pommes de terre rissolées mayonnaise
- » Orange 

### Vendredi 20

- » Salade perles de pâtes au saumon
- » Sauté de chapon sauce aux marrons et pain d'épices
- » Fricassée de cabillaud  
- » Pommes pops et petits pois carottes
- » Bûche de Noël

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.