

# Menu scolaire

FÉVRIER 2025

API RESTAURATION



Lundi 24

- » Potage de butternut
- » Jambon blanc label rouge
- » Bâtonnets de fromage **SV**
- » Petits pois carottes et pommes de terre locales
- » Crème dessert chocolat

Mardi 25

- » Céleri rémoulade
- » Croque fromager sauce tomate
- » Torsades **Bio**
- » Salade de fruits frais

Jeudi 27

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette à l'échalotte
- » Parmentier de lentilles **Bio**
- » Yaourt nature sucré Fermier

Vendredi 28

- » Flamiche aux poireaux Maison
- » Fricassée de colin **Label Rouge** sauce aux 4 épices
- » Riz créole **Bio**
- » Banane **Bio**



**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 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

