

Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes

Le 2 novembre 2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-------|-------|----------|-------|------------------------------------|
| Hors d'œuvre | | | | | Pizza tomate et fromage |
| Plat protidique | | | | | Filet de lieu sauce citron |
| Sa garniture | | | | | Epinards branches et pdt au gratin |
| Produit laitier | | | | | |
| Dessert | | | | | Fruit |



Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes

Du 5 au 9 novembre 2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|--|----------|---|---|
| Hors d'œuvre | Potage de légumes variés Et fromage râpé  | Potage de légumes variés Et fromage râpé  | | ***Amuse-bouche : Marmelade butternut gingembre***  Carottes râpées et emmental | Salade de mâche et betteraves rouges |
| Plat protidique | Sauté de bœuf VF sauce origan tomate | Manchons de poulet | | Steak haché de veau sauce crème champignons | Pavé de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) |
| Sa garniture | Coquillettes | Légumes couscous et semoule | | Haricots verts persillés et purée de pdt maison | Riz et lentilles à l'indienne |
| Produit laitier | Coulommiers | | | | Fromage blanc nature Sucré |
| Dessert | Fruit | Flan à la vanille | | Eclair au chocolat | |



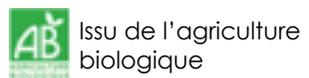
Plat végétarien



Plat du chef



Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes



Plat végétarien



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes

Du 12 au 16 novembre 2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---|-------------------------------|----------|--|---|
| Hors d'œuvre | Salade iceberg et maïs Vinaigrette aux herbes Et emmental | | | Potage de légumes  | ***Les pas pareille*** Salade d'automne (salade verte, pomme, croûtons, noix) Vinaigrette moutarde |
| Plat protidique | Bœuf VF mode | Tomate farcie Sauce tomate | | Jambon blanc* *Jambon de dinde | Potimenter de poisson (purée de potiron et pommes de terre)  |
| Sa garniture | Carottes et pommes de terre persillées | Riz | | Macaroni et fromage râpé | |
| Produit laitier | | Camembert | | | |
| Dessert | Crème dessert au caramel | Fruit | | Fruit | Cake chocolat et noix  |



Plat végétarien

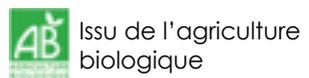


Plat du chef



Issu de l'agriculture biologique

Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes



Plat végétarien



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes

Du 19 au 23 novembre 2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|---|----------|--|--|
| Hors d'œuvre | Salade de pousses de soja et carottes Mimosa Vinaigrette au soja | Salade verte et maïs aux herbes Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne | | « Mission anti-gaspi » Velouté de potiron à la vache qui rit  | Rillettes de sardine et céleri |
| Plat protidique | Sauté de veau sauce diablo | Rôti de dinde LR à la dijonnaise (moutarde) | | Hachis parmentier charolais  | Poisson meunière et quartier de citron |
| Sa garniture | Semoule et H. Verts | Pâtes et fromage râpé | | Salade verte | Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) et pdt |
| Produit laitier | Fromage blanc aromatisé | Yaourt nature sucré | | | |
| Dessert | | | | Liégeois vanille | Fruit |



Plat végétarien



Plat du chef



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique

Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes

Du 26 au 30 novembre 2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---|--|----------|---|--|
| Hors d'œuvre | | Céleri rémoulade | | Cake au fromage | Carottes râpées Vinaigrette moutarde |
| Plat protidique | Escalope pané | Bœuf VF façon bourguignon (champignon, oignon, tomate, vin rouge, persil) | | Tartiflette* *Tartiflette de dinde | Dès de poisson sauce béchamel aux épices douces |
| Sa garniture | Petits pois mijotés et pommes de terre | Fusilli et fromage râpé | |  Plat végétarien |  Plat du chef |



Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes

| | | | | |
|-----------------|---------------|------------------|----------------------|----------------|
| Produit laitier | Vache qui rit | | | |
| Dessert | Fruit | Flan au chocolat | Compote pomme/cassis | Flan pâtissier |



Plat végétarien



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes

Du 3 au 7 décembre 2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---|---|----------|---|--|
| Hors d'œuvre | | Chou chinois Vinaigrette moutarde Et emmental | | ***Les pas pareille*** Salade verte et croûtons | Potage à la tomate  |
| Plat protidique | Goulash de bœuf VF (paprika, tomate) | Bolognaise de canard  | | Rôti de porc à la dijonnaise* *Rôti de dinde LR à la dijonnaise | Poisson en paprika de à la carotte (purée de carotte, pommes de terre et paprika)  |
| Sa garniture | Printanière de légumes | Penne rigate et fromage râpé | | Lentilles mijotées | |
| Produit laitier | Camembert | | | | |
| Dessert | Fruit | Compote pomme banane Allégées en sucre | | Fromage blanc façon straciatella (aux 2 chocolats)  | Gaufre nappée au chocolat |



Plat végétarien



Plat du chef



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique

Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes



Plat végétarien



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes

Du 10 au 14 décembre 2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-----------------------------------|--|----------|--|---|
| Hors d'œuvre | | ***Amuse-bouche : Crosnes crévés*** Céleri râpé aux pommes | | Salade iceberg Et raisins secs Vinaigrette à l'échalote  | |
| Plat protidique | Omelette Mayonnaise et ketchup | Sauté de dinde LR sauce aux olives | | Rôti de bœuf VF, jus aux oignons | Dès de poisson florentine à la vache qui rit |
| Sa garniture | Frites | Semoule et carottes bâtonnets | | Purée de courges butternut et pommes de terre Et fromage râpé | Pâtes et emmenthal râpé |
| Produit laitier | Fromage blanc nature sucré | | | | Carré |
| Dessert | Fruit | Flan à la vanille nappé caramel | | Mandarinier  | Fruit |



Plat végétarien



Plat du chef



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique

Menus Douchy les mines 2018 / 4 composantes

Du 17 au 21 décembre 2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---|--|----------|-------------------|------------------|
| Hors d'œuvre | Jus de Pamplemousse | | | « Repas de Noël » | |
| Plat protidique | Beignet de poisson | Sauté de veau sauce forestière (champignons) | | | Paëlla de la mer |
| Sa garniture | Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre) | Carottes au persil et semoule | | | |
| Produit laitier | Fromage blanc aromatisé | Mimolette | | | Camembert |
| Dessert | | Fruit | | | Fruit |



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef