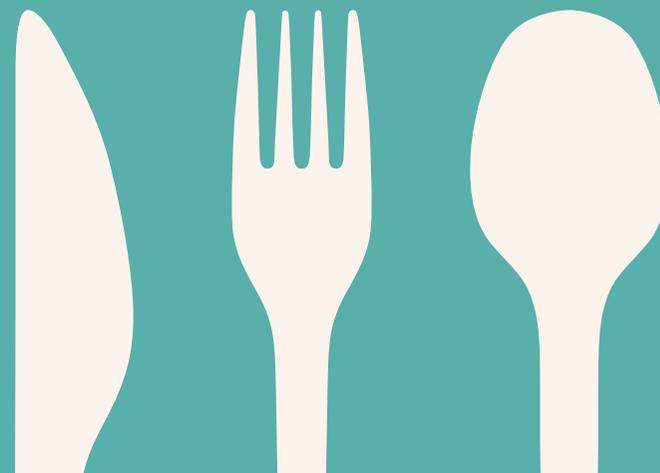


Menu scolaire

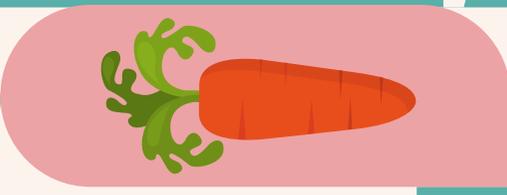
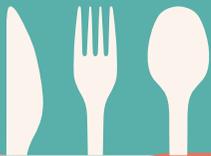
* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de M^{me} Facompré de Blancs Mouchons



Menu scolaire

AVRIL 2025

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
du Sud

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



Lundi 31

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Steak fromager **Bio**
- » Salsifis à la béchamel
- » Pommes de terre safranées
- » Danonino

Mardi 01

- » Coleslaw maison
- » Escalope de poulet/ sauce au curry
- » Filet de hoki/sauce **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Clémentines

Jeudi 03

- » Œuf/mayonnaise
- » Sauté de porc/sauce tomate cornichons
- » Filet de colin/ sauce tomate cornichons
- » Pommes de terre parisiennes
- » Gâteau marbré maison

Vendredi 04

- » Macédoine de légumes
- » Saucisse végétale/ sauce végétale
- » Lentilles/carottes **Bio**
- » Edam à la coupe
- » Yaourt à boire

Vacances scolaires

Lundi 21

Lundi de pâques

Mardi 22

- » Quiche tomate/ basilic
- » Filésime de colin au lait de coco
- » Ebly **Bio** aux petits légumes
- » Orange **Bio**

Jeudi 24

- » Lasagnes de légumes **Bio**
- » Salade mélangée
- » Kiri **Bio**
- » Yaourt fermier à la fraise

Vendredi 25

- » Concombre à la vinaigrette
- » Sauté de bœuf aux olives
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Purée de courgettes **Bio**
- » Pomme **Bio**

Lundi 28

- » Céleri rémoulade maison
- » Chili végétal
- » Riz **Bio** pilaf
- » Petits suisses au chocolat

Mardi 29

- » Taboulé
- » Rôti de porc/ sauce moutarde
- » Pépité fromagée **SV**
- » Carottes forestières
- » Camembert du Douaisis **Bio**
- » Clémentine

Jeudi 01

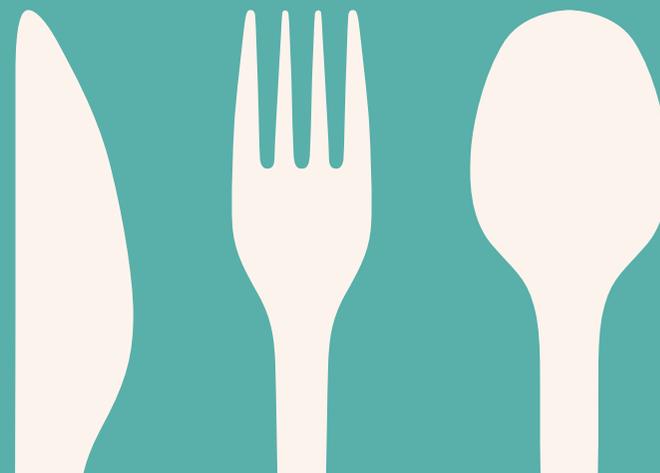
Férieré

Vendredi 02

- » Crêpe demi-lune au fromage
- » Galette végétale/sauce Méditerranéenne
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » Cocktail de fruits **Bio**

Menu scolaire

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



Menu scolaire

AVRIL 2025

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

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



Lundi 21

Mardi 22

Jeudi 24

Vendredi 25

» Ravioles **Bio** épinards/
sauce ciboulette

» Emmental **Bio** râpé

» Vache qui rit **Bio**

» Crème dessert à la vanille

» Macédoine de légumes/
sauce mayonnaise

» Emincé végétal de pois
Bio /sauce niçoise

» Semoule **Bio**

» Yaourt aromatisé

» Carottes **Bio** râpées/
vinaigrette

» Normandin de veau

» Filet de Poisson pané MSC

» Pommes de terre sautées

» Sauce mayonnaise

» Moelleux chocolat/
chantilly/friandise
de Pâques

Lundi 28

Mardi 29

Jeudi 01

Vendredi 02

» Sauté de porc/sauce au
cheddar à l'ancienne

» Fricassée de poisson
MSC/sauce au cheddar
à l'ancienne

» Pommes de terre country

» Biscuit sablé de Retz

» Salade de fruits frais

» Tomates/vinaigrette
au pesto

» Gratin de pépinettes HVE,
piperade et mozzarella

» Yaourt sucré de la
Ferme des anneaux

» Goyère au comté
et emmental **Bio**

» Raviolis aux légumes

» Banane **Bio**