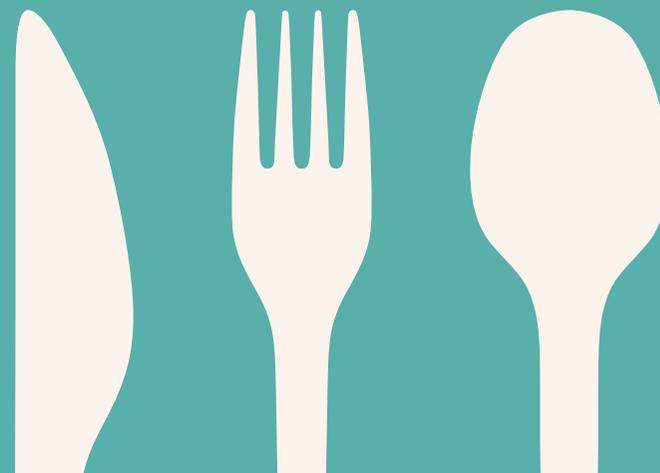


Menu scolaire

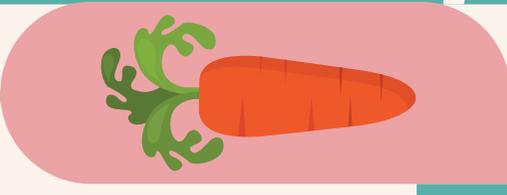
* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de M^{me} Facompré de Blancs Mouchons



Menu scolaire

JUIN 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.



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

- » Macédoine de légumes
- » Crousti cheddar
- » Piperade
- » Boulgour **Bio**
- » Pomme **Bio**

Mardi 03

- » Melon
- » Sauté de porc tomate
- » Galette végétale **SV** sauce tomate
- » Pommes de terre à la parisienne persillées
- » Yaourt **Bio** à la vanille

Jeudi 05

- » Salade de haricots verts/ Pommes de terre
- » Rôti de bœuf/ sauce tartare
- » Colin **SV** sauce tartare
- » Pastèque

Vendredi 06

- » Tomates à la vinaigrette
- » Chipolatas végétales/ sauce végétale
- » Riz **Bio** aux petits légumes
- » Gâteau maison à la pêche

Lundi 09

Lundi de Pentecôte

Mardi 10

- » Crêpe demi-lune au fromage
- » Filet de colin au curry
- » Ebly **Bio** pilaf
- » Compote de fruits **Bio**

Jeudi 12

- » Taboulé
- » Carbonara
- » Poisson **SV**
- » Mini- penne/ emmental râpé
- » Fraises **Bio** au sucre

Vendredi 13

- » Coleslaw maison
- » Omelette **Bio**
- » Petits pois/carottes
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Yaourt **Bio** à boire

Lundi 16

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Boulettes tomate/basilic
- » Jambalaya **Bio** de légumes
- » Nectarine

Mardi 17

- » Carottes râpées maison
- » Escalope de poulet/ sauce aux champignons
- » Poisson meunière **SV**
- » Duo de courgettes à l'ail
- » Pomme vapeur
- » Yaourt fermier à l'abricot

Jeudi 19

- » Salade de pâtes **Bio** au surimi
- » Vache qui rit **Bio**
- » Melon

Vendredi 20

- » Concombre à la vinaigrette
- » Galette végétale/ sauce méditerranéenne
- » Haricots plats
- » Pommes de terre safranées
- » Eclair à la vanille

Lundi 23

- » Lasagnes de légumes **Bio**
- » Salade iceberg
- » Mimolette portion
- » Petit suisse aromatisé

Mardi 24

- » Céleri rémoulade maison
- » Sauté de bœuf Stroganov
- » Filet de hoki **SV** sauce
- » Purée
- » Pomme **Bio**

Jeudi 26

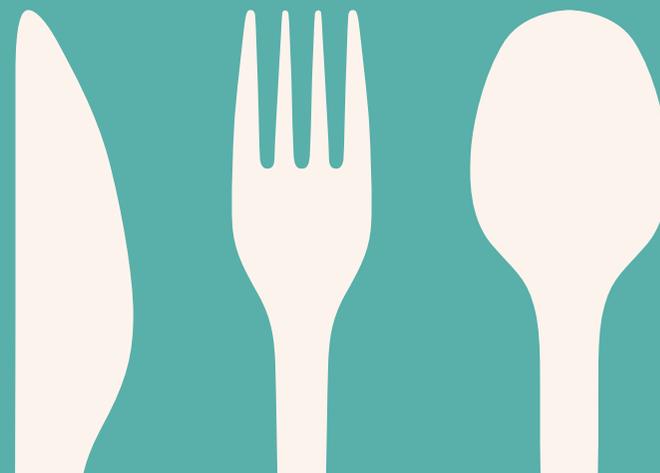
- » Pastèque
- » Steak fromager **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Muffin aux pépites de chocolat

Vendredi 27

- » Tomates **Bio**/dés de fêta
- » Rôti de porc/sauce charcutière
- » Pané tomate/mozzarella
- » Carottes forestières
- » Tomme blanche à la coupe
- » Abricot **Bio**

Menu scolaire

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



Menu scolaire

JUIN 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.



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

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Paupiette de veau sauce à l'ancienne
- » Boulettes de soja sauce à l'ancienne **SV**
- » Pommes de terre rissolées
- » Ile flottante

Mardi 03

- » Tomates à la vinaigrette
- » Pastasotto aux courgettes fraîches et fromage
- » Melon

Jeudi 05

- » Concombres vinaigrette ciboulette
- » Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois **Bio**)
- » Riz **Bio**
- » Yaourt nature sucré

Vendredi 06

- » Laitue vinaigrette à l'huile d'olive
- » Filet de poisson meunière
- » Gratin de carottes **Bio** et pommes de terre **Bio**
- » Feuilleté à l'abricot

Lundi 09

Lundi de Pentecôte

Mardi 10

- » Bouchées de tomates mozzarella emmental
- » Coquillettes **Bio**
- » Camembert **Bio** local (Vendeville)
- » Fruit de saison

Jeudi 12

- » Salade de tomates et concombres vinaigrette basilic
- » Omelette **Bio** à l'emmental **Bio**/Ketchup
- » Pommes de terre sautées et mayonnaise
- » Fraises

Vendredi 13

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette
- » Fricassée de saumon sauce à l'oseille
- » Haricots verts **Bio**
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Petit-Suisse sucré

Lundi 16

- » Salade verte (chiffonade) vinaigrette à l'échalote
- » Saucisses de volaille (Lionor)
- » Purée au lait
- » Yaourt aromatisé

Mardi 17

- » Concombres bulgare
- » Bouchées de tomates mozzarella
- » Piperade
- » Semoule **Bio**
- » Fruit de saison (Pastèque)

Jeudi 19

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Gratin camarguais
- » Riz **Bio**
- » Crème dessert chocolat

Vendredi 20

- » Salade de tomates vinaigrette au ketchup
- » Bolognaise de lentilles **Bio**
- » Pâtes **Bio** (pays d'othé) aux pois chiches Emmental râpé **Bio**
- » Roulé à la fraise Maison

Lundi 23

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette à l'huile d'olive
- » Nuggets de blé
- » Pommes de terre country
- » Melon

Mardi 24

- » Poisson et riz **Bio** façon paella
- » Vache qui rit **Bio**
- » Fruit de saison

Jeudi 26

- » Laitue vinaigrette aux fines herbes
- » Tortilla de pommes de terre (œuf **Bio**)
- » Fromage blanc nature et vergeoise

Vendredi 27

- » Tomates vinaigrette au pesto
- » Beignets de calamars
- » Penne **Bio** aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive
- » Gâteau des îles ananas coco