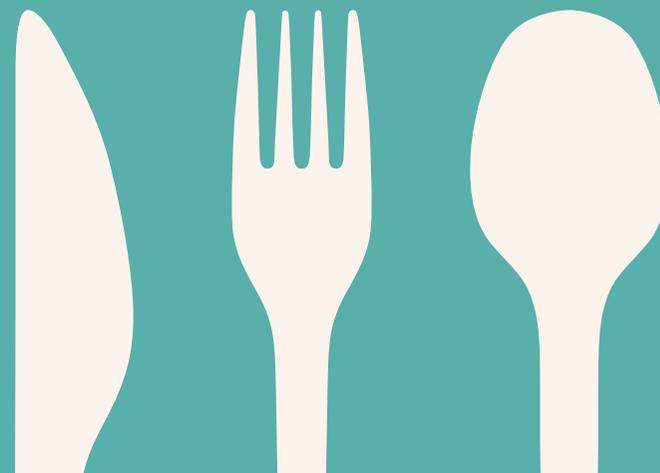


Menu scolaire

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



Menu scolaire

JUILLET 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 30 juin

- » Brioche au fromage
- » Chipolatas végétales/sauce à la crème
- » Poêlée de légumes aux champignons
- » Flan nappé au caramel **Bio**

Mardi 1^{er} juil.

- » Concombre **Bio**
- » Carbonara
- » Poisson **SV**
- » Mini penne/emmental râpé
- » Nectarine

Jeudi 03

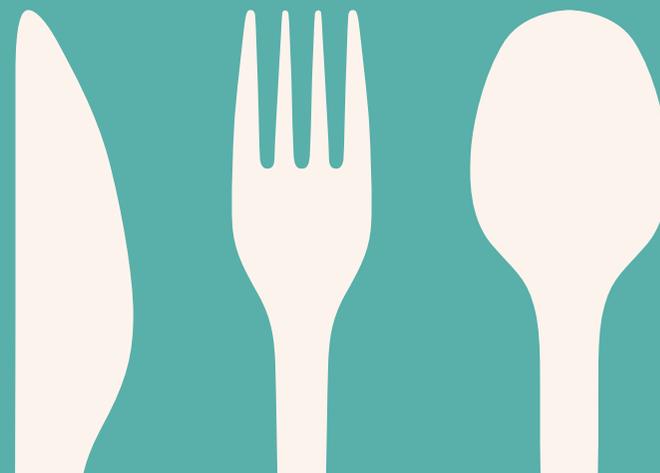
- » Salade de riz **Bio** au thon
- » Mimolette portion
- » Tarte au flan

Vendredi 04

- » Macédoine de légumes
- » Bolognaise végétale
- » Pâtes **Bio** /emmental râpé
- » Compote 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

JUILLET 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.

MSC

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 30 juin

- » Sauté de boeuf Marengo / Riz BIO
- » Fricassée de colin MSC sauce marengo
- » Yaourt nature sucré
- » Madeleine

Mardi 1^{er} juil.

- » Concombres vinaigrette ciboulette
- » Gratin de penne **Bio** légumes, emmental, cheddar
- » Compote de pommes **Bio**

Jeudi 03

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Bouchées de tomates mozzarella emmental
- » Epinards à la béchamel, Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Flan caramel

Vendredi 04

- » Tomates vinaigrette basilic
- » Pizza au thon, fromage, base tomate
- » Fruit de saison (Pastèque)