

Menu scolaire

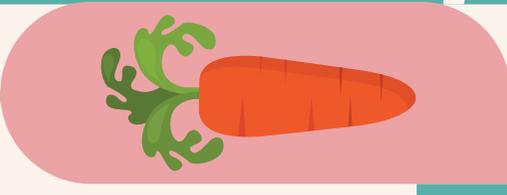
* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de M^{me} Facompré de Blancs Mouchons



Menu scolaire

SEPTEMBRE 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 01

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Steak fromager
- » Gratin dauphinois
- » Prunes

Mardi 02

- » Chili végétal
- » Riz **Bio** pilaf
- » Vache qui rit **Bio**
- » Crème dessert au chocolat

Jeudi 04

- » Paupiette de veau en sauce
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Poêlée campagnarde
- » Gâteau à la pêche maison

Vendredi 05

- » Concombre **Bio** au fromage blanc
- » Bolognaise végétale
- » Minis farfalles/emmental râpé
- » Danonino

Lundi 08

- » Brioche tomate/mozzarella
- » Galette végétale/sauce
- » Boulgour **Bio**
- » Piperade
- » Cocktail de fruits **Bio**

Mardi 09

- » Carottes râpées maison
- » Bœuf bourguignon
- » Filet de colin
- » Purée aux 3 légumes
- » Yaourt brasse **Bio** aux fruits mixés

Jeudi 11

- » Jambon blanc
- » Tartare de poisson **SV**
- » Potatoes/Mayonnaise
- » Gâteau basque

Vendredi 12

- » Tomate à la vinaigrette
- » Omelette **Bio**
- » Gratin de courgettes à la béchamel
- » Raisin blanc

Lundi 15

- » Taboulé
- » Boulettes tomate basilic/sauce tomate
- » Ebly **Bio** pilaf
- » Flan au caramel **Bio**

Mardi 16

- » Œuf dur/mayonnaise
- » Rôti de porc en sauce
- » Pépite fromagée **SV**
- » Petits pois **Bio**/carottes **Bio**
- » Pomme **Bio**

Jeudi 18

- » Céleri rémoulade
- » Filet de poisson meunière
- » Poêlée de légumes hivernale
- » Brownie maison

Vendredi 19

- » Lasagnes bolognaises
- » Lasagnes de légumes **Bio** **SV**
- » Salade iceberg à la vinaigrette
- » Camembert **Bio**
- » Yaourt à boire **Bio** à la vanille

Lundi 22

- » Crêpe demi-lune au fromage
- » Crousti cheddar
- » Tajine de légumes
- » Pomme vapeur
- » Poire **Bio**

Mardi 23

- » Concombre **Bio**/maïs
- » Carbonara
- » Poisson **SV**
- » Fusillis **Bio**/emmental râpé
- » Fromage blanc aromatisé

Jeudi 25

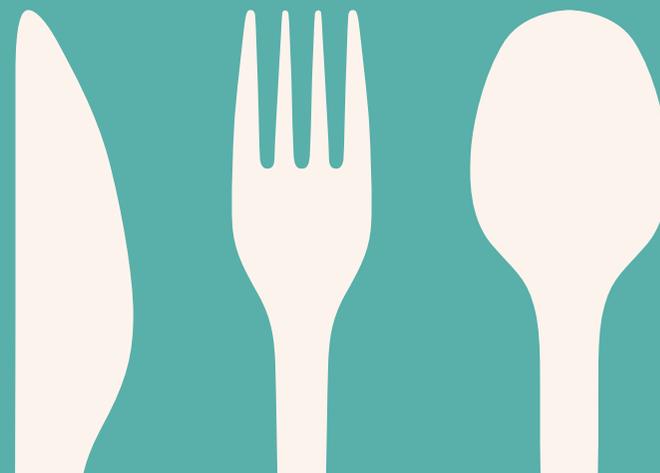
- » Macédoine de légumes
- » Chipolatas végétales/sauce
- » Poêlée de légumes **Bio**
- » Gâteau à la poire maison

Vendredi 26

- » Tomates/cœurs de palmier
- » Escalope de poulet à la crème
- » Filet de colin/sauce **SV**
- » Jambalaya **Bio** de légumes
- » Prunes

Menu scolaire

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



Menu scolaire

SEPTEMBRE 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 en'Or

Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.

MCS

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 01

- » Carottes **Bio** râpées - vinaigrette
- » Fricassée de poisson - sauce blackwell
- » Coquillettes **Bio** et emmental **Bio** râpé
- » Vache qui rit **Bio**

Mardi 02

- » Jus de pommes
- » Bouchées de légumes - sauce à la moutarde à l'ancienne
- » Haricots verts **Bio** persillés
- » Pommes de terre **Bio** vapeur
- » Crème dessert au chocolat

Jeudi 04

- » Salade batavia - vinaigrette Caesar
- » Omelette au fromage **Bio**
- » Pommes de terre rissolées
- » Sauce ketchup
- » Fruit de saison

Vendredi 05

- » Concombre - sauce bulgare
- » Marmite de poisson - sauce curry, carottes (poisson/végétarien)
- » Semoule **Bio**
- » Cake aux pêches (farine **Bio**)

Lundi 08

- » Betteraves **Bio** - vinaigrette
- » Sauté de porc - sauce au miel et aux épices
- » /Fricassée de poisson MSC - sauce au miel et aux épices **SV**
- » Purée de carottes **Bio** et pommes de terre
- » Yaourt nature sucré

Mardi 09

- » Tomates - vinaigrette à l'huile d'olive
- » Bouchées mozzarella tomate basilic - sauce ketchup
- » Mélange de riz **Bio** aux petits légumes
- » Camembert **Bio** de Vendeville

Jeudi 11

- » Taboulé (semoule **Bio**) estival
- » Crousti fromager
- » Gratin de pommes de terre **Bio** et chou fleur
- » Flan nappé caramel

Vendredi 12

- » Feuilleté au potiron
- » Bolognaise de thon
- » Spaghetti **Bio**
- » Fruit de saison

Lundi 15

- » Carottes **Bio** râpées - vinaigrette aux fines herbes
- » Chipolatas/bâtonnets de fromage
- » Lingots du Nord Label Rouge à la tomate
- » Pommes de terre **Bio** vapeur
- » Fromage blanc **Bio**

Mardi 16

- » Tomates - féta - vinaigrette
- » Fricassée de saumon - sauce cotriade
- » Riz **Bio** Pilaf
- » Fruit de saison

Jeudi 18

- » Oeuf dur - Sauce mayonnaise
- » Pastasotto aux courgettes et fromage (gnocchis)
- » Mousse au chocolat au lait

Vendredi 19

- » Salade batavia - vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
- » Raviolis aux légumes
- » Cantal AOP
- » Tarte au sucre

Lundi 22

- » Duo de carottes - vinaigrette
- » Encornets - sauce provençale
- » Riz **Bio** créole
- » Crème dessert à la vanille

Mardi 23

- » Concombre - Sauce bulgare
- » Crousti fromager
- » Gratin de pommes de terre **Bio** et brocolis
- » Fruit de saison

Jeudi 25

- » Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic
- » Lasagnes moelleuses de boeuf du chef
- » Lasagnes au thon **SV**
- » Gateau chocolat - amande façon torta caprese

Vendredi 26

- » Laitue - vinaigrette au miel
- » Nuggets végétariens de blé - sauce au maroilles AOP
- » Pommes de terre sautées
- » Gouda **Bio**