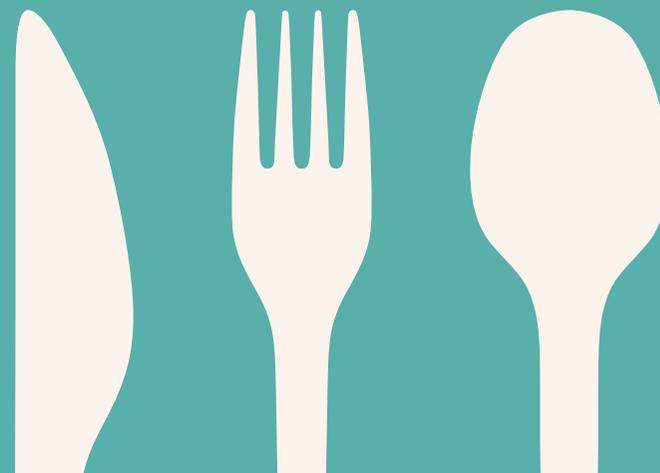


Menu scolaire

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



Menu scolaire

OCTOBRE 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 29

- » Coleslaw
- » Paupiette de veau/ sauce à la moutarde
- » Omelette **SV**
- » Petits pois aux oignons
- » Raisin blanc **Bio**

Mardi 30

- » Salade mélangée/ dés de mimolette
- » Hachis Parmentier végétal **SV**
- » Dany au chocolat

Jeudi 02

MENU 100% MAISON ET BIO

- » Velouté Crécy bio
- » Balinais de Temp bio au curry **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Pomme bio cuite au four et sa confiture

Vendredi 03

- » Betteraves rouges à la vinaigrette
- » Goulash
- » Thon à la provençale **SV**
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » Fromage blanc aromatisé

Lundi 06

- » Céleri rémoulade
- » Omelette au fromage **Bio** **SV**
- » Gratin daupinois
- » Camembert du Douaisis

Mardi 07

- » Œuf dur/mayonnaise
- » Sauté de porc à la tomate
- » Filet de hoki **SV**
- » Ebly **Bio** aux petits légumes
- » Yaourt nature sucré fermier

Jeudi 09

- » Velouté de l'Audomarois émulsion de maroilles
- » Filet de poisson à la crème de mimolette accompagné de cristallines d'endives **SV**
- » Purée de potimarron
- » Fromage du Nord
- » Caramélisé aux pommes et son caramel

Vendredi 10

- » Taboulé
- » Steak végétal/sauce végétale **SV**
- » Poêlée cordiale
- » Boulgour **Bio**
- » Crème dessert à la vanille

Lundi 13

- » Brioche fromagée **SV**
- » Boulette tomate basilic/sauce
- » Jambalaya de légumes
- » Poire **Bio**

Mardi 14

- » Carottes râpées **Bio**
- » Émincé de poulet/ sauce à la crème
- » Filet de colin **SV**
- » Haricots plats
- » Pomme vapeur
- » Flan nappé caramel

Jeudi 16

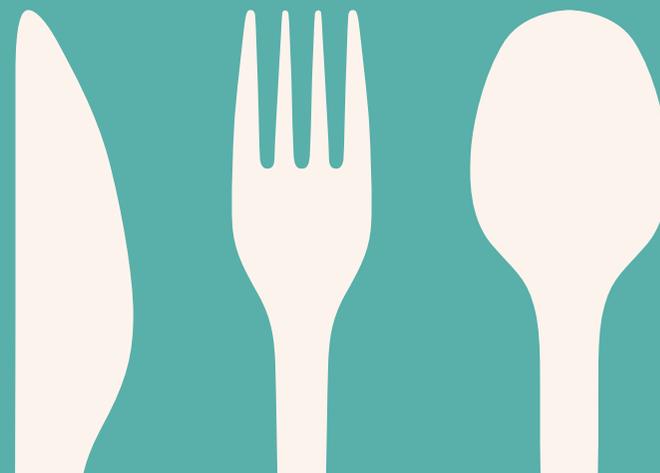
- » Velouté du potager
- » Rôti de dinde/ sauce forestière
- » Pépite fromagée **SV**
- » Gratin de chou fleur
- » Compote de fruits **Bio**
- » Biscuit

Vendredi 17

- » Raviolis de légumes du soleil **Bio** **SV**
- » Sauce provençale
- » Salade iceberg
- » Tarte au flan

Menu scolaire

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



Menu scolaire

OCTOBRE 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 **CC** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.

Saveurs de l'Or

Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

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

Label 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.



Lundi 29

- » Betteraves **Bio** - Vinaigrette
- » Cordon bleu de dinde
- » Filet de Poisson pané
- » Gratin dauphinois
- » Biscuit sablé de Retz

Mardi 30

- » Céleri râpé - Sauce rémoulade
- » Gnocchis, piperade, mozzarella
- » Yaourt aromatisé

Jeudi 02

- » Macédoine de légumes/ sauce mayonnaise
- » Boulette de porc façon tomate farcie
- » Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois)
- » Riz Bio Pilaf **Bio**
- » Edam **Bio**

Vendredi 03

- » Focaccia au fromage (farine **Bio**)
- » Bouchées mozzarella tomate basilic
- » Purée de pommes de terre
- » Fruit de saison

Lundi 06

- » Sauté de poulet - Sauce façon blanquette
- » Fricassée de poisson MSC/ sauce façon blanquette
- » Frites des Hauts de France/ sauce mayonnaise
- » Carré Ligeil
- » Flan nappé caramel

Mardi 07

- » Carottes **Bio** râpées/ vinaigrette à l'orange
- » Filet de Poisson pané MSC
- » Épinards à la béchamel
- » Pommes de terre **Bio** vapeur
- » Compote de pommes

Jeudi 09

- » Soupe douceur à la tomate
- » Omelette au fromage **Bio**
- » Pennes Bio aux courgettes, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive
- » Yaourt sucré

Vendredi 10

- » Oeuf dur - Sauce façon cocktail
- » Gratin de pommes de terre et potimarron au fromage à raclette
- » Brownie (farine **Bio**)

Lundi 13

- » Betteraves **Bio** / vinaigrette au miel
- » Carottes et pois chiche **Bio** à l'orientale
- » Boulghour **Bio**
- » Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux

Mardi 14

- » Potage de potiron
- » Sauté de bœuf/ façon carbonade (viande)
- » Fricassée de poisson MSC - Façon carbonade (poisson)
- » Frites des Hauts de France
- » Compote de pommes **Bio**

Jeudi 16

- » Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron
- » Thon façon carbonara
- » Coquillettes **Bio** / emmental **Bio** râpé
- » Fruit de saison

Vendredi 17

- » CC Feijoada végétarienne (à associer avec féculent)
- » Pommes de terre **Bio** vapeur
- » Saint Môret **Bio**
- » Pasteis de nata

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

