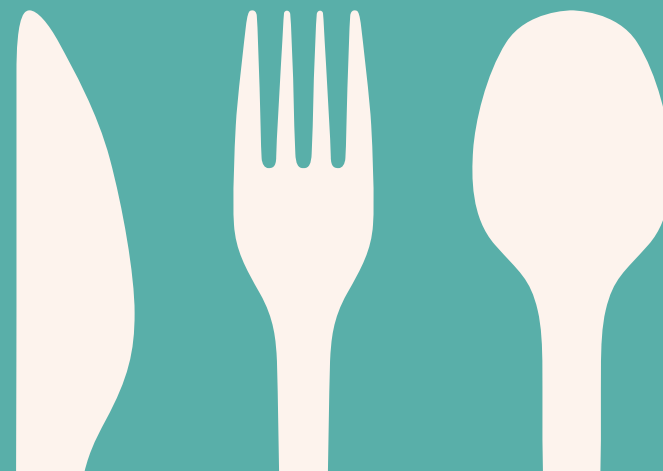


Menu scolaire

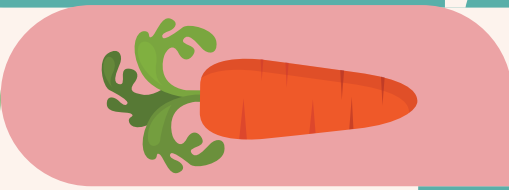
***à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de M^{me} Facompré de Blancs Mouchons**



Menu scolaire

NOVEMBRE 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  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 03

- » Coleslaw
- » Pané tomate/mozzarella
- » Duo de haricots
- » Pomme vapeur
- » Pomme  

Mardi 04

- » Velouté de potiron
- » Blanquette de dinde
- » Blanquette de poisson 
- » Riz pilaf 
- » Doughnut Halloween

Jeudi 06

- » Hachis Parmentier
- » Hachis Parmentier végétal
- » Salade iceberg à la vinaigrette
- » Yaourt fermier brassé aux fruits

Vendredi 07

- » Carottes râpées maison 
- » Boulettes tomate/basilic/sauce tomate
- » Minis penne/parmesan
- » Clémentines

Lundi 10

- » Quiche aux légumes
- » Omelette 
- » Gratin dauphinois
- » Flan nappé caramel  

Mardi 11

Férial

Jeudi 13

- » Betteraves rouges à la vinaigrette
- » Rôti de porc
- » Omelette 
- » Salsifis à la crème
- » Pomme de terre à la parisienne
- » Moelleux à la pêche

Vendredi 14

- » Salade mélangée/Dés de mimolette
- » Couscous végétal
- » Légumes de couscous
- » Semoule 
- » Gouda  
- » Kiwi

Lundi 17

- » Taboulé
- » Bolognaise végétale maison
- » Coquillettes / emmental râpé 
- » Yaourt à la vanille 

Mardi 18

- » Potage Parmentier 
- » Crêpinette/sauce moutarde
- » Filet de colin/sauce 
- » Ebly  aux petits légumes
- » Poire  

Jeudi 20

- » Céleri remoulade
- » Filet de poisson meunière
- » Gratin de chou-fleur
- » Muffin aux pépites de chocolat

Vendredi 21

- » Dalh de lentilles
- » Riz pilaf 
- » Camembert du Douaisis  
- » Danonino

Lundi 24

- » Salade iceberg
- » Lasagnes de légumes 
- » Fromage Kiri
- » Fromage blanc sur lit de fruits

Mardi 25

- » Velouté de panais
- » Paupiette de veau/sauce aux champignons
- » Chipolatas végétale/sauce 
- » Choux de Bruxelles aux oignons
- » Pomme vapeur
- » Clémentines

Jeudi 27

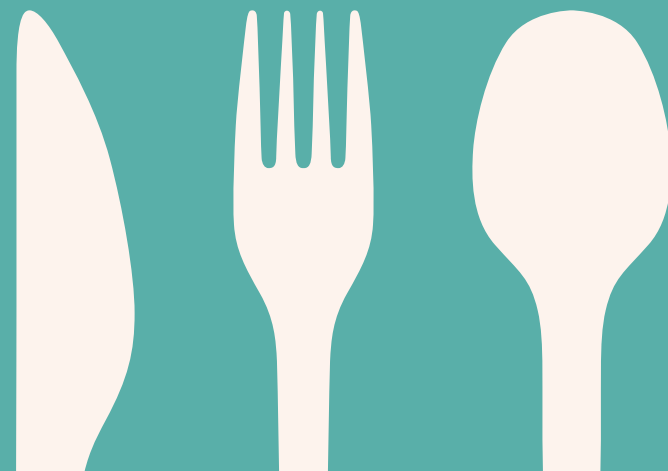
- » Endive flamande/pommes de terre
- » Endive à la béchamel/pommes de terre 
- » Filet de colin 
- » Eclair à la vanille

Vendredi 28

- » Œuf dur/mayonnaise
- » Steak fromager 
- » Purée de courgettes
- » Dany au chocolat

Menu scolaire

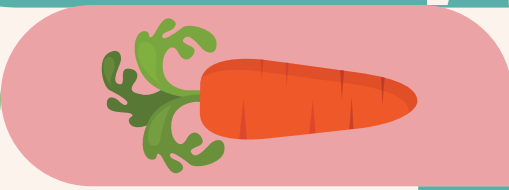
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de M^{me} Facompré
de Blancs Mouchons



Menu scolaire

NOVEMBRE 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 03

- » Carottes râpées **Bio** locales vinaigrette
- » Gratin de poireaux local et pommes de terre locales au fromage à raclette
- » Crème dessert chocolat FERMIER

Mardi 04

- » Macédoine de légumes
- » Paupiette de veau sauce aux champignons frais
- » Marmite de merlu sauce champignons frais **SV**
- » Coquillettes **Bio** aux pois chiches
- » Emmental râpé **Bio**
- » Orange **Bio**

Jeudi 06

- » Velouté de potimarron local
- » Bouchées de légumes sauce moutarde à l'ancienne
- » Haricots verts **Bio** persillés
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Camembert **Bio**

Vendredi 07

- » Pizza napolitaine (Farine **Bio**)
- » Marmite de saumon sauce à l'oseille
- » Riz **Bio**
- » Compote de pommes **Bio**

Lundi 10

- » Salade coleslaw (chou blanc local et carottes **Bio** locales)
- » Emincé de poulet sauce au cheddar
- » Penne **Bio**
- » Yaourt aromatisé

Mardi 11

Férial

Jeudi 13

- » Velouté de poireaux local
- » Omelette **Bio** à l'emmental râpé **Bio** - Ketchup
- » Pommes de terre rissolées
- » Mimolette **Bio**

Vendredi 14

- » Céleri local rémoulade
- » Croque fromager
- » Gratin d'endives local et pommes de terre locales au fromage fondu
- » Gâteau du chef aux noisettes et au miel (Farine **Bio**)

Lundi 17

- » Potage pois cassés
- » Sauté de poulet local sauce waterzoi
- » Marmite de merlu MSC sauce waterzoi **SV**
- » Riz **Bio**
- » Gouda **Bio** à la coupe

Mardi 18

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Raviolis de légumes
- » Yaourt nature sucré **Bio** (Ferme Jean Jean)

Jeudi 20

- » Salade verte vinaigrette à l'échalotte
- » Hachis parmentier (Boeuf local)
- » Parmentier de poisson **SV**
- » Crème dessert au praliné

Vendredi 21

- » Quiche au fromage
- » Pois chiches **Bio** et carottes sauce tajine
- » Semoule **Bio**
- » Banane **Bio**

Lundi 24

- » Céleri local vinaigrette au curry
- » Filet de poisson pané MSC
- » Epinards à la béchamel
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Yaourt aromatisé FERMIER

Mardi 25

- » Potage de carottes **Bio**
- » Gratin de gnocchis au potiron **BIO** et cheddar
- » Kiwi **Bio**

Jeudi 27

- » Taboulé hivernal (semoule **Bio** et mimolette)
- » Sauté de boeuf (local) sauce façon bourguignon
- » Marmite de colin sauce façon crème **SV**
- » Spaghettis **Bio** Emmental rapé **Bio**
- » Edam Bio

Vendredi 28

- » Salade Krautsalat (chou blanc râpé vinaigrette au cumin)
- » Bouchées de légumes sauce currywurst
- » Frites
- » Moelleux chocolat (Farine **Bio**) et bigarreaux / Chantilly