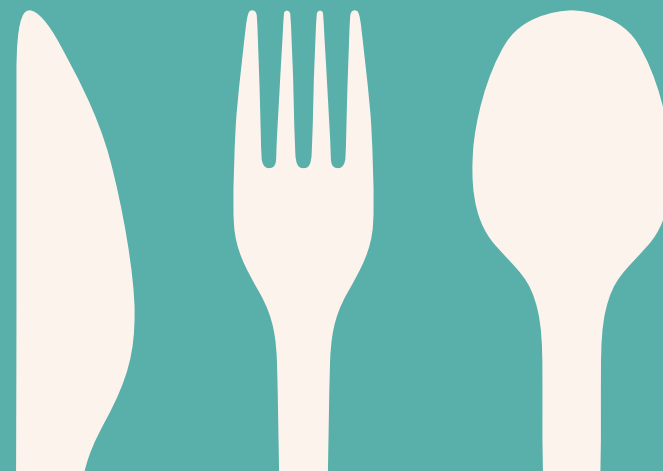


Menu scolaire

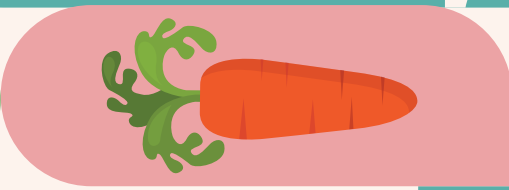
***à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de M^{me} Facompré de Blancs Mouchons**



Menu scolaire

DÉCEMBRE 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.



Lundi 01

- » Salade coleslaw
- » Omelette au fromage **SV**
- » Epinards à la béchamel
- » Pommes de terre vapeur
- » Flan caramel **Bio**

Mardi 02

- » Velouté de courgettes
- » Sauté de porc à la tomate
- » Pané tomate/mozzarella **SV**
- » Poêlée de légumes brocolis/champignons
- » Pomme **Bio**

Jeudi 04

- » Carottes râpées **Bio**
- » /maïs **Bio**
- » Emincé de poulet / sauce mimolette
- » Filet de colin/sauce mimolette **SV**
- » Fusillis **Bio**
- » Brownie

Vendredi 05

- » Pot au feu de la mer et ses légumes
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Fromage blanc aromatisé

Lundi 08

- » Céleri rémoulade
- » Steak végétal/sauce végétale **SV**
- » Purée aux 3 légumes
- » Petits suisses au chocolat

Mardi 09

- » Velouté de potimarron **Bio**
- » Rôti de dinde forestier
- » Steak fromager **Bio** **SV**
- » Petits pois aux oignons
- » Poire **Bio**

Jeudi 11

- » Cassoulet
- » Saucisse
- » Chipolata végétale **SV**
- » Yaourt fermier nature sucré

Vendredi 12

- » Salade mélangée
- » Raviolis de saumon
- » Gouda **Bio**
- » Tarte normande

Lundi 15

- » Crêpe demi-lune au fromage
- » Crousti cheddar **SV**
- » Tajine de légumes aux abricots
- » Boulgour **Bio**
- » Clémentines

Mardi 16

- » Betteraves rouges à la vinaigrette
- » Bœuf Stroganoff
- » Filet de hoki **SV**
- » Carottes forestières
- » Crème dessert à la vanille **Bio**

Jeudi 18

Menu de Noël

Vendredi 19

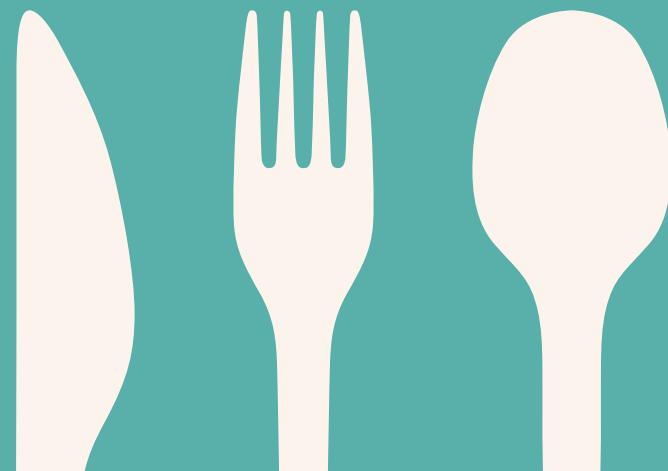
- » Chili végétal **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Edam à la coupe
- » Cocktail de fruits

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.

Menu scolaire

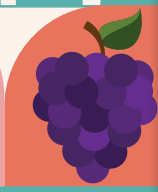
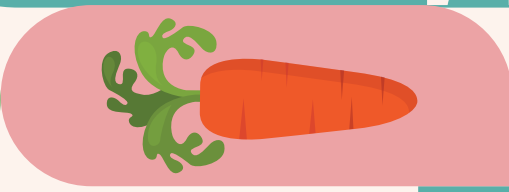
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de M^{me} Facompré
de Blancs Mouchons



Menu scolaire

DÉCEMBRE 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.



Lundi 01

- » Betteraves **Bio** vinaigrette aux pommes
- » Marmite de merlu sauce curcuma **SV**
- » Riz **Bio** aux petits légumes
- » Brie (Vendeville) **Bio**

Mardi 02

- » Carottes râpées **Bio** (local) au citron
- » Bouchées de tomates mozzarella emmental sauce napolitaine
- » Fusillis **Bio**
- » Emmental râpé **Bio**
- » Orange **Bio**

Jeudi 04

- » Salade verte vinaigrette à l'ancienne
- » Jambon LR
- » Filet de poisson meunière **SV**
- » Potimarron (local) et pommes de terre façon boulangères
- » Crème dessert vanille

Vendredi 05

- » Velouté d'endives locales au fromage fondu
- » Quiche jurassienne
- » Clémentine et spéculoos de la St Nicolas

Lundi 08

- » Céleri râpé (local) rémoulade
- » Beignets de calamars
- » Ratatouille
- » Semoule **Bio**
- » Yaourt nature sucré

Mardi 09

- » Velouté potiron (local)
- » Bolognaise de lentilles **Bio** locales
- » Macaronis **Bio**
- » Emmental râpé **Bio**
- » Compote de pommes **Bio**

Jeudi 11

- » Macédoine de légumes
- » Sauté de porc (local) sauce paprika
- » Fricassée de colin sauce paprika **SV**
- » Purée de chou-fleur frais et pommes de terre
- » Flan caramel

Vendredi 12

- » Flamiche aux poireaux (local) (Farine **Bio**)
- » Nuggets de blé
- » Compote de pommes
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Banane **Bio**

Lundi 15

- » Carottes râpées **Bio** (local) vinaigrette à l'orange
- » Gratin de Pennes **Bio** aux légumes, emmental, cheddar
- » Salade de fruits frais

Mardi 16

- » Betteraves **Bio** à la vinaigrette
- » Rôti de dinde sauce aux champignons frais
- » Quenelles natures sauce aux champignons frais
- » Riz d'or **Bio**
- » Mimolette **Bio**

Jeudi 18

- » Salade/vinaigrette à l'échalote
- » Crousti fromage
- » Pommes de terre sautées sauce ketchup
- » Orange **Bio**

Vendredi 19

- » Salade de perles de pâtes au saumon fumé
- » Sauté de chapon sauce aux marrons et pain d'épices
- » Marmite de cabillaud sauce aux marrons et pain d'épices **SV**
- » Pommes de terre pops et petits pois carottes
- » Bûche de Noël

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.