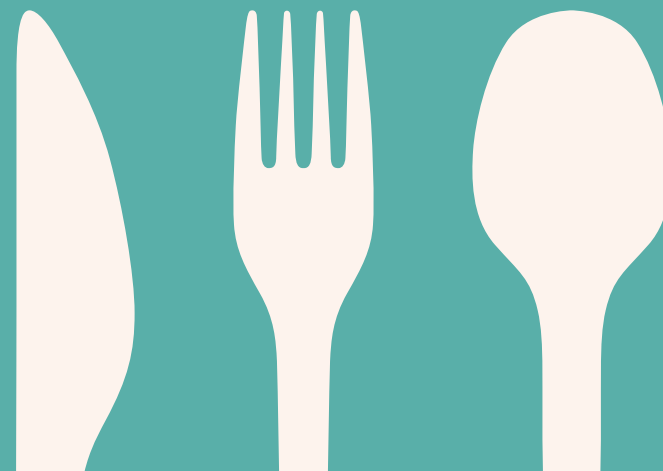


Menu scolaire

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



Menu scolaire

JANVIER 2026

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 05

- » Crêpe demi-lune au fromage
- » Filet de colin sauce curcuma
- » Riz **Bio** façon paella
- » Danonino

Mardi 06

- » Velouté Dubarry
- » Omelette **Bio**
- » Tajine de légumes aux abricots
- » Semoule **Bio**
- » Clémentines

Jeudi 08

- » Céleri rémoulade
- » Carbonade flamande
- » Filet de hoki/sauce **SV**
- » Pommes de terre à la Parisienne persillées
- » Galette des rois

Vendredi 09

- » Salade iceberg à la vinaigrette
- » Tortellinis au fromage
- » Sauce fromagère
- » Flan caramel **Bio**

Lundi 12

- » Salade coleslaw
- » Steak végétal/sauce végétale
- » Gratin dauphinois
- » Petits suisses au chocolat

Mardi 13

- » Velouté de courgettes
- » Blanquette de dinde
- » Blanquette de poisson
- » Purée
- » Pomme **Bio**

Jeudi 15

- » Endive flamande/pommes de terre **Fait MAISON**
- » Endive béchamel **Fait MAISON** / **SV**
- » Filet de colin **SV**
- » Yaourt fermier aux fruits

Vendredi 16

- » Carottes râpées **Bio** **Fait MAISON**
- » Chipolatas végétales à la sauce provençale
- » Piperade
- » Boulgour **Bio**
- » Donuts au chocolat

Lundi 19

- » Piémontaise sans jambon
- » Boulettes tomate/basilic sauce tomate
- » Coquillettes **Bio** / emmental râpé
- » Fromage blanc aromatisé

Mardi 20

- » Velouté de potiron
- » Poulet Yassa
- » Filet de hoki/sauce **SV**
- » Haricots verts
- » Pomme vapeur
- » Poire **Bio**

Jeudi 22

- » Betteraves rouges/maïs
- » Rôti de porc sauce moutarde
- » Steak fromager **Bio** **SV**
- » Gratin de chou-fleur **Fait MAISON**
- » Gâteau à la pomme **Fait MAISON**

Vendredi 23

- » Œuf dur/mayonnaise
- » Curry de pois chiches **Fait MAISON**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Dany au chocolat

Lundi 26

- » Taboulé
- » Crousti cheddar
- » Poêlée de légumes brocolis/champignons
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Petit suisse nature sucré

Mardi 27

- » Potage de légumes
- » Sauté de bœuf aux olives
- » Filet de colin/sauce **SV**
- » Ebly **Bio** pilaf
- » Cocktail de fruits **Bio**

Jeudi 29

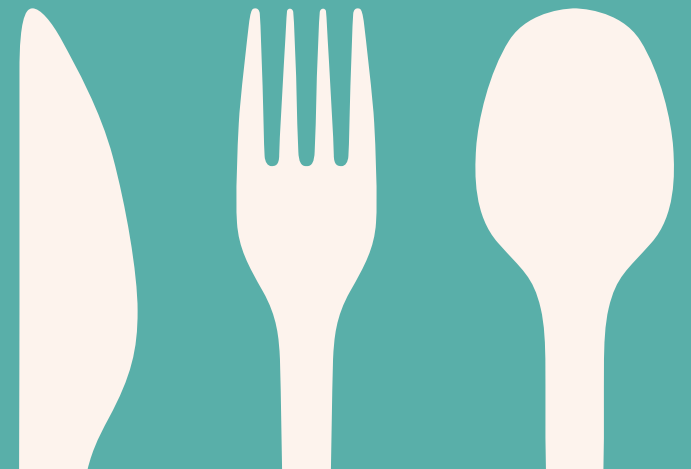
- » Brioche tomate/mozzarella
- » Omelette au fromage
- » Petits pois **Bio** / carottes **Bio**
- » Muffin aux pépites de chocolat **Fait MAISON**

Vendredi 30

- » Salade mélangée/croûtons à l'ail
- » Lasagnes à la bolognaise
- » Lasagnes au saumon **SV**
- » Yaourt **Bio** à la vanille

Menu scolaire

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



Menu scolaire

JANVIER 2026

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 05

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Raviolis de légumes
- » Salade de fruits frais

Mardi 06

- » Carottes râpées **Bio** locales à la vinaigrette
- » Crousti fromage
- » Frites + Ketchup
- » Yaourt nature sucré **Bio** (Ferme Jean Jean)

Jeudi 08

- » Salade de perles de pâtes napolitaines
- » Sauté de porc local sauce aux herbes
- » Quenelles natures sauce aux herbes
- » Lentilles et carottes au jus **Bio**
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Crème dessert vanille

Vendredi 09

- » Velouté de poireaux (local)
- » Marmite de lieu sauce américaine **SV**
- » Riz **Bio**
- » Galette des rois à la frangipane

Lundi 12

- » Macédoine de légumes
- » Bouchées de tomates mozzarella emmental - Ketchup
- » Pommes sautées
- » Crème dessert au chocolat (Avelin)

Mardi 13

- » Rôti de porc sauce paprika
- » Marmite de colin sauce paprika **SV**
- » Purée de chou-fleur frais et pommes de terre
- » Camembert **Bio** local (Vendeville)
- » Fruit de saison clémentine

Jeudi 15

- » Velouté de potiron (local)
- » Filet de poisson pané **SV**
- » Epinards
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Yaourt aromatisé

Vendredi 16

- » Salade de blé, mimolette/vinaigrette
- » Croustade de légumes
- » Banane **Bio**

Lundi 19

- » Betteraves **Bio** à la vinaigrette
- » Sauté de boeuf (local) sauce champignons frais
- » Marmite de lieu noir sauce champignons frais **SV**
- » Frites
- » Kiwi **Bio**

Mardi 20

- » Potage de potimarron (local)
- » Émincé de pois sauce curry, carottes
- » Semoule **Bio**
- » Yaourt nature sucré

Jeudi 22

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette à l'orange
- » Marmite de la mer sauce cotriade **SV**
- » Haricots verts **Bio**
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Flan caramel

Vendredi 23

- » Salade verte à la vinaigrette à l'ancienne **SV**
- » Croziflette au fromage à raclette
- » Gâteau au chocolat façon balois (Farine **Bio**)

Lundi 26

- » Cassoulet saucisses de strasbourg, saucisson
- » Filet de poisson pané **SV**
- » Lingots du Nord (local)
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Saint Môret **Bio**
- » Fruit de saison (clémentine)

Mardi 27

- » Sauté de poulet (local) sauce waterzoi
- » Marmite de merlu sauce Waterzoi **SV**
- » Riz **Bio**
- » Crème dessert vanille
- » Tomme noire à la coupe

Jeudi 29

- » Potage Cultivateur
- » Omelette **Bio** à l'emmental **Bio**
- » Petits pois et pommes de terre vapeur locales forestiers
- » Compote de pommes **Bio**

Vendredi 30

- » Flamiche aux oignons
- » locaux (Farine **Bio**)
- » Crousti fromage
- » Pommes de terre country + mayonnaise
- » Orange **Bio**