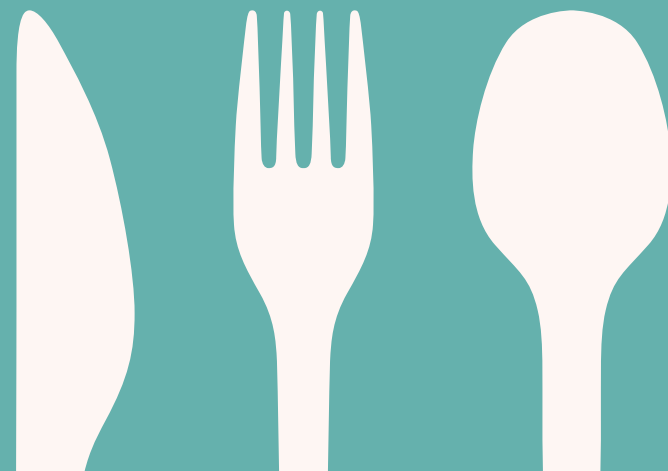


Menu scolaire

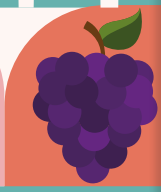
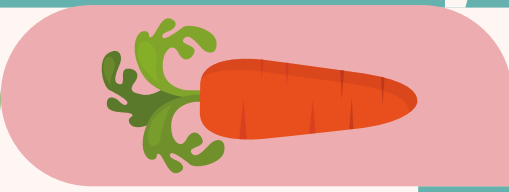
*à l'exception des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu (sauf classe de Mme Picavet), Victor Bufquin et la classe de M^{mes} Facompré et Royon de Blancs Mouchons



Menu scolaire

FÉVRIER 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 **CC** 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 02

- » Quiche aux légumes
- » Steak fromager **Bio**
- » Carottes forestières
- » Clémentines

Mardi 03

- » Velouté de panais
- » Carbonara
- » Poisson **SV**
- » Fusillis **Bio** / parmesan
- » Compote pomme-banane **Bio**

Jeudi 05

- » Dalh de lentilles maison
- » Riz **Bio**
- » Tomme blanche à la coupe
- » Crêpe à la vergeoise maison

Vendredi 06

- » Céleri rémoulade
- » Paupiette de veau/sauce moutarde
- » Chipolatas végétale/sauce **SV**
- » Haricots plats
- » Pomme vapeur **Bio**
- » Yaourt fermier nature sucré **Bio**

Lundi 09

- » Macédoine de légumes
- » Steak végétal/sauce végétale
- » Poêlée campagnarde
- » Flan nappé caramel **Bio**

Mardi 10

- » Potage Parmentier **Bio**
- » Rôti de dinde/sauce aux champignons
- » Filet de hoki/sauce **SV**
- » Lentilles/carottes
- » Pomme **Bio**

Jeudi 12

- » Nem de légumes
- » Sauté de porc au miel
- » Filet de colin/sauce curry **SV**
- » Riz **Bio** cantonnais
- » Gâteau ananas/coco maison

Vendredi 13

- » Carottes râpées **Bio** /maïs **Bio** maison
- » Hachis Parmentier végétarien maison
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Petit suisse aromatisé

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.

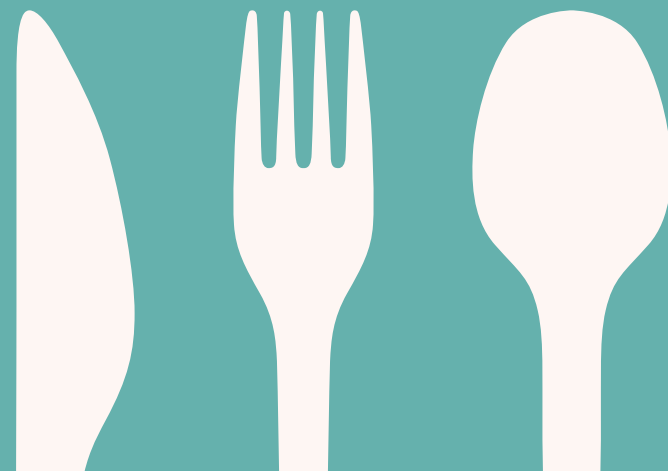
La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

douai.fr



Menu scolaire

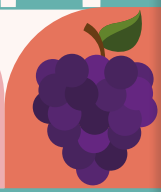
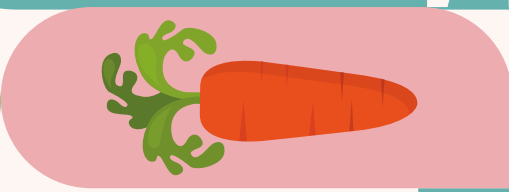
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu
(à l'exception de la classe de Mme Picavet),
Victor Bufquin et les classes de
M^{mes} Facompré et Royon de Blancs
Mouchons



Menu scolaire

FÉVRIER 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  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.



Lundi 02

- » Betteraves  vinaigrette
- » Cordon bleu de volaille
- » Beignets de calamars
- » Poireaux (local) et pommes de terre  béchamel
- » Crêpe sucrée

Mardi 03

- » Raviolis de légumes
- » Crème dessert vanille
- » Saint Paulin à la coupe

Jeudi 05

- » Velouté de chou fleur frais
- » Marmite de saumon MSC sauce ciboulette
- » Spaghettis 
- » Emmental râpé 
- » Edam  à la coupe

Vendredi 06

- » Pizza au fromage (Farine )
- » Salade + vinaigrette
- » Poire HVE

Lundi 09

- » Carmine (endives rouges) vinaigrette caesar
- » Saucisses de volaille (local)
- » Nuggets de blé
- » Purée de potimarron (local) et pommes de terre
- » Pomme HVE

Mardi 10

- » Céleri (local) Rémoulade
- » Fricassée de merlu MSC sauce nantua
- » Riz  aux petits légumes
- » Yaourt aromatisé FERMIER (Avelin)

Jeudi 12

- » Potage de pois cassés
- » Omelette  à l'emmental 
- » Gratin d'endives locales et pommes de terre (local) au fromage fondu
- » Compote de pommes 

Vendredi 13

- » Carottes râpées  (local) vinaigrette au citron
- » Gratin de penne  légumes, emmental, cheddar
- » Cookie (Farine )