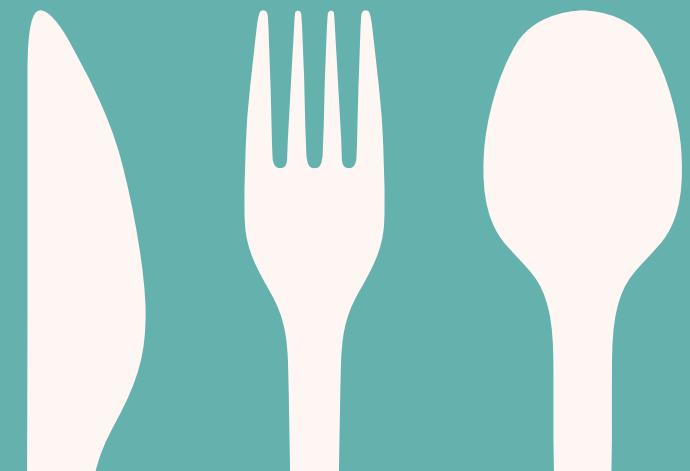


Menu scolaire

* 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



Lundi 02

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

Mardi 03

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

Jeudi 05

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

Vendredi 06

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

Lundi 09

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

Mardi 10

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

Jeudi 12

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

Vendredi 13

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

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

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

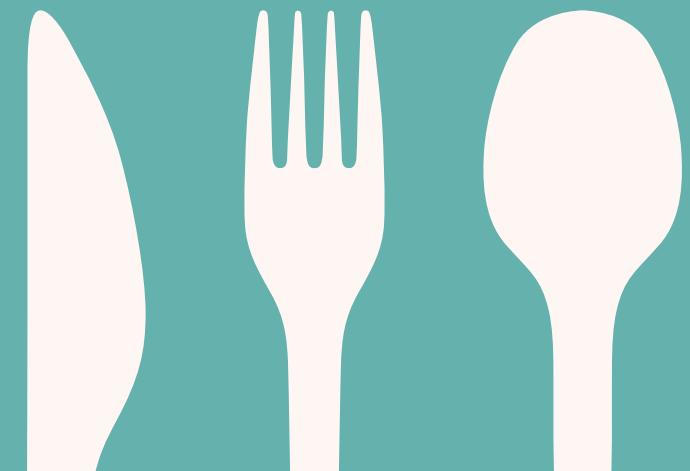
Ce label garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

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, mollusques.

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

Menu scolaire

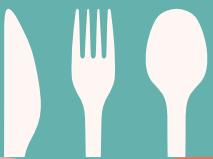
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu
(à l'exception de la classe de Mme Picavet),
Victor Bufquin et les classes de
M^{mes} Facompré et Royon de Blancs
Mouchons



Menu scolaire

FÉVRIER 2026

API RESTAURATION



Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

SV

Bio

Saveurs
Or
Hauts-de-France

MSC

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, mollusques.

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

Lundi 02

- » Betteraves Bio vinaigrette
- » Cordon bleu de volaille
- » Beignets de calamars
- » Poireaux (local) et pommes de terre Bio 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 Bio
- » Emmental râpé Bio
- » Edam Bio à la coupe

Vendredi 06

- » Pizza au fromage (Farine Bio)
- » 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 Bio aux petits légumes
- » Yaourt aromatisé FERMIER (Avelin)

Jeudi 12

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

Vendredi 13

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