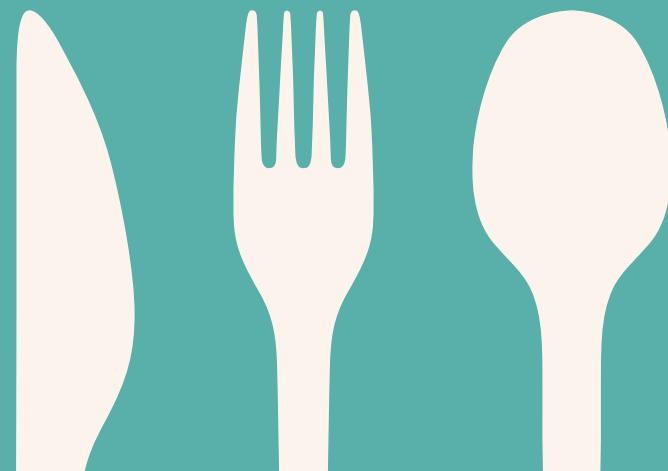


Menu scolaire

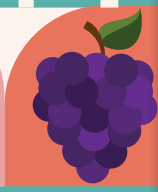
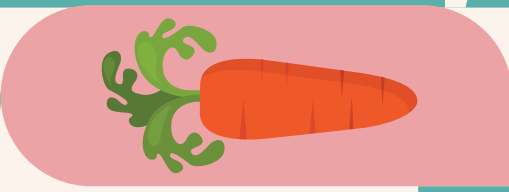
*à l'exception des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu (sauf classe de Mme Picavet), Victor Bufquin et la classe de M^{mes} Facompré et Royon de Blancs Mouchons



Menu scolaire

MARS 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 02

- » Coleslaw
- » Omelette **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Petit suisse nature sucré

Mardi 03

- » Potage de légumes
- » Emincé de poulet sauce au Boursin
- » Steak végétal **SV** sauce au Boursin
- » Fusillis **Bio**
- » Poire **Bio**

Jeudi 05

- » Crêpe demi-lune au fromage
- » Paupiette de veau/sauce moutarde
- » Filet de hoki **SV** sauce moutarde
- » Poêlée de légumes brocolis/champignons
- » Marbré maison

Vendredi 06

- » Betteraves rouges à la vinaigrette
- » Boulettes de tomate/basilic sauce tomate
- » Ebly **Bio** aux poivrons
- » Fromage blanc sur lit de fruits

Lundi 09

- » Taboulé
- » Steak fromager **Bio**
- » Petits pois/carottes
- » Mimolette en portion
- » Kiwi

Mardi 10

- » Velouté de courgettes **Bio**
- » Sauté de porc aux olives
- » Filet de colin **SV** sauce aux olives
- » Riz **Bio** pilaf
- » Compote de fruits **Bio**

Jeudi 12

- » Carottes râpées **Bio** à l'orange maison
- » Poisson meunière
- » Epinards à la béchamel
- » Pomme vapeur
- » Flan maison

Vendredi 13

- » Salade iceberg à la vinaigrette
- » Tortellinis au fromage
- » Sauce fromagère
- » Gouda en portion **Bio**
- » Yaourt à boire

Lundi 16

- » Céleri rémoulade
- » Cordon bleu végétal
- » Purée aux 3 légumes
- » Yaourt fermier

Mardi 17

- » Velouté de potimarron **Bio**
- » Blanquette de dinde
- » Blanquette de poisson **SV**
- » Ebly **Bio** pilaf
- » Pomme **Bio**

Jeudi 19

- » Endive flamande
- » Endive à la béchamel **SV**
- » Filet de hoki **SV**
- » Pomme vapeur
- » Eclair à la vanille

Vendredi 20

- » Brioche tomate/mozzarella
- » Chipolatas végétales/sauce végétale
- » Poêlée campagnarde
- » Edam en portion **Bio**
- » Ananas à la coupe

Lundi 23

- » Macédoine de légumes
- » Bolognaise végétale
- » Mini farfalles/emmental râpé
- » Flan nappé caramel **Bio**

Mardi 24

- » Potage Parmentier **Bio**
- » Goulasch
- » Thon à la provençale **SV**
- » Pommes de terre grenailles **Bio**
- » Cocktail de fruits **Bio**

Jeudi 26

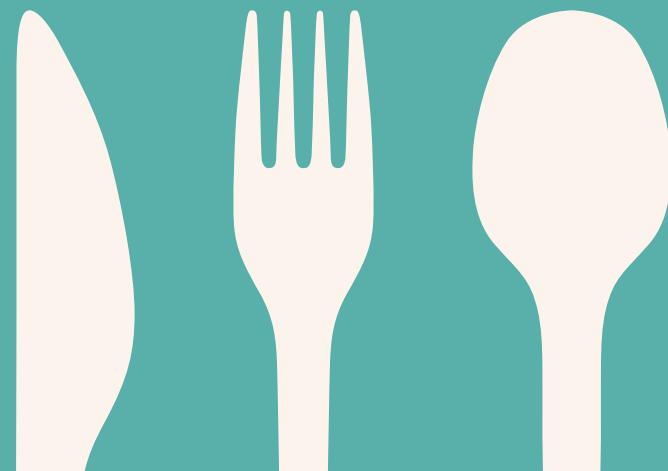
- » Salade mélangée/dés de fêta
- » Rôti de porc sauce charcutière
- » Pané tomate/mozzarella **SV**
- » Duo de courgettes à l'ail
- » Boulgour **Bio**
- » Moelleux à la pomme maison

Vendredi 27

- » Œuf dur/mayonnaise
- » Crousti cheddar
- » Carottes à la forestière
- » Tome blanche à la coupe
- » Crème dessert **Bio** à la vanille

Menu scolaire

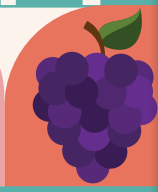
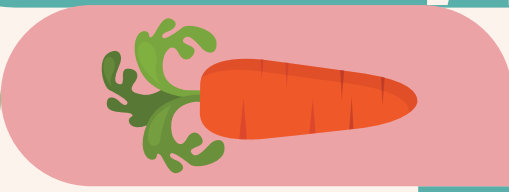
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu
(à l'exception de la classe de Mme Picavet),
Victor Bufquin et les classes de
M^{mes} Facompré et Royon de Blancs
Mouchons



Menu scolaire

MARS 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 02

- » Céleri râpé rémoulade
- » Merguez douce sauce raz el hanout
- » Fricassée de merlu MSC sauce raz el hanout **SV**
- » Semoule **Bio**
- » Camembert **Bio** local (Vendeville)

Mardi 03

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Crousti fromage
- » Purée de carottes **Bio** locales et pommes de terre
- » Yaourt nature sucré **Bio** (Jean Jean)

Jeudi 05

- » Salade verte vinaigrette **SV**
- » Bouchées de tomates mozzarella emmental
- » Pommes de terre rissolées + mayonnaise
- » Banane **Bio**

Vendredi 06

- » Potage cultivateur
- » Filet de poisson pané MSC **SV**
- » Chou fleur frais et pommes de terre (local) béchamel **SV**
- » Tarte au sucre (Farine **Bio**)

Lundi 09

- » Carottes râpées **Bio** (local) à la vinaigrette
- » Sauté de poulet local sauce au Maroilles
- » Quenelles natures sauce au Maroilles
- » Haricots verts **Bio** Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Crème dessert chocolat (Avelin)

Mardi 10

- » Velouté d'endives locales
- » Cordon bleu
- » Filet de poisson meunière MSC **SV**
- » Riz **Bio**
- » Pomme HVE **SV**

Jeudi 12

- » Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive **SV**
- » Omelette **Bio** à l'emmental **Bio**
- » Pommes de terre rissolées Mayonnaise
- » Yaourt aromatisé

Vendredi 13

- » Pizza au fromage (Farine **Bio**)
- » Bolognaise de lentilles **Bio**
- » Spaghettis **Bio**
- » Emmental râpé **Bio**
- » Kiwi **Bio**

Lundi 16

- » Nuggets de blé
- » Gratin dauphinois (Pommes de terre **Bio**)
- » Salade de fruits frais
- » Vache qui rit **Bio**

Mardi 17

- » Chou-fleur sauce cocktail
- » Marmite de merlu MSC sauce à l'ancienne au cheddar **SV**
- » Mini penne **Bio**
- » Gouda **Bio** à la coupe
- » Biscuit

Jeudi 19

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Feijoada végétarienne (aux haricots rouges)
- » Riz **Bio**
- » Ile flottante

Vendredi 20 MENU IRLANDE

- » Salade coleslaw
- » Chipolatas
- » Filet de poisson meunière MSC **SV**
- » Ragoût de pommes de terre **Bio** aux oignons
- » Pudding du Chef aux pépites de chocolat

Lundi 23

- » Velouté de poireaux local
- » Sauté de dinde sauce colombo
- » Fricassée de lieu MSC sauce colombo **SV**
- » Semoule **Bio**
- » Saint Môret **Bio**

Mardi 24

- » Oeufs durs sauce cocktail
- » Normandin de Veau
- » Filet de poisson pané MSC **SV**
- » Petits pois, carottes et pommes de terre **Bio**
- » Yaourt aromatisé (Avelin)

Jeudi 26

- » Salade verte vinaigrette **SV**
- » Omelette **Bio** à l'emmental **Bio**
- » Frites - sauce tartare
- » Flan caramel

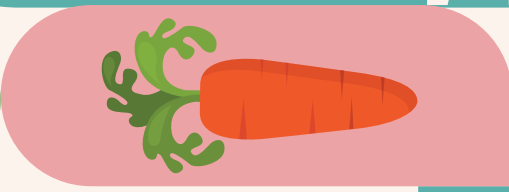
Vendredi 27

- » Flamiche aux oignons (Farine **Bio**)
- » Gratin de pépinettes, piperade et mozzarella
- » Pomme HVE **SV**

Menu scolaire

MARS 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.



Lundi 30

- » Carottes râpées **Bio** (local) à la vinaigrette à l'orange
- » Fricassée de saumon MSC à l'oseille **SV**
- » Pommes country-Ketchup
- » Kiwi **Bio**

Mardi 31

- » Potage à la tomate
- » Raviolis de légumes/emmental râpé
- » Crème dessert chocolat
- » Vache qui rit **Bio**

Jeudi 02

- » Betteraves **Bio** à la vinaigrette
- » Bouchées de tomates mozzarella emmental **SV**
- » Riz **Bio** sénégalais
- » Yaourt nature sucré

Vendredi 03

- » Saucisses de poulet (local)
- » Filet de poisson meunière MSC **SV**
- » Lingots du Nord LABEL ROUGE
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Gâteau
- » Mimolette **Bio** à la coupe

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.

