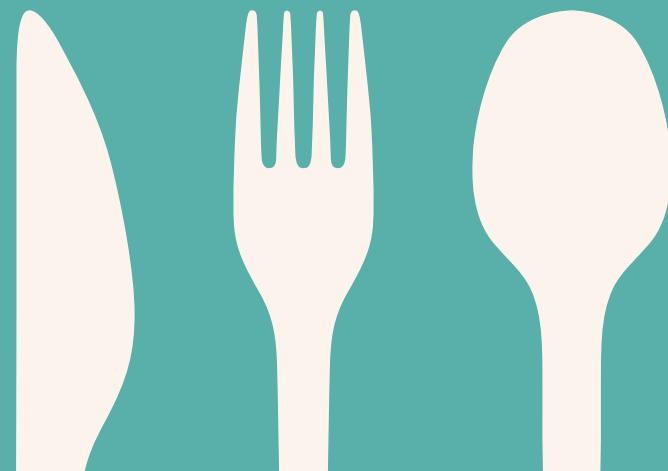


# Menu scolaire

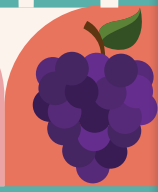
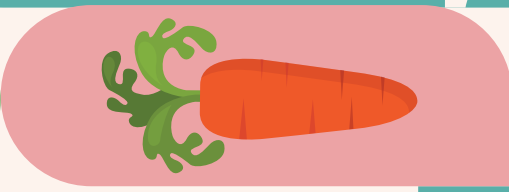
\*à l'exception des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu (sauf classe de Mme Picavet), Victor Bufquin et la classe de M<sup>mes</sup> Facompré et Royon de Blancs Mouchons



# Menu scolaire

AVRIL 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.



Lundi 30

- » Quiche au fromage
- » Boulettes de tomate/basilic sauce tomate
- » Riz **Bio** aux petits légumes
- » Poire

Mardi 31

- » Coleslaw
- » Carbonara
- » Poisson **SV**
- » Coquillettes **Bio**/emmental râpé
- » Fromage blanc aromatisé

Jeudi 02

- » Carottes râpées **Bio**
- » Omelette au fromage
- » Gratin de chou-fleur
- » Muffin aux pépites de chocolat

Vendredi 03

- » Salade mélangée
- » Lasagnes à la bolognaise
- » Lasagnes au saumon **SV**
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Kiwi

Lundi 06

Lundi de  
Pâques

Mardi 07

- » Betteraves rouges à la vinaigrette
- » Steak végétal/sauce
- » Ebly **Bio** pilaf
- » Liégeois pomme/banane sur lit de chocolat

Jeudi 09

- » Tomate **Bio**/dés de fêta
- » Couscous
- » Couscous végétal **SV**
- » Légumes couscous
- » Semoule **Bio**
- » Pomme **Bio** au four

Vendredi 10

- » Céleri rémoulade
- » Sauté de porc à la tomate
- » Filet de colin à la tomate **SV**
- » Pommes de terre grenailles **Bio**
- » Yaourt fermier

Lundi 27

- » Taboulé
- » Crousti cheddar
- » Gratin dauphinois
- » Compote de fruits **Bio**

Mardi 28

- » Cassoulet
- » Saucisse
- » Chipolatas végétales **SV**
- » Gouda en portion **Bio**
- » Petit suisse nature sucré

Jeudi 30

- » Concombre **Bio**
- » Rôti de dinde/sauce aux champignons
- » Pané tomate/mozzarella **SV**
- » Emincé de poireaux **Bio**
- » Pomme vapeur
- » Gâteau à la pêche

Vendredi 20

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.

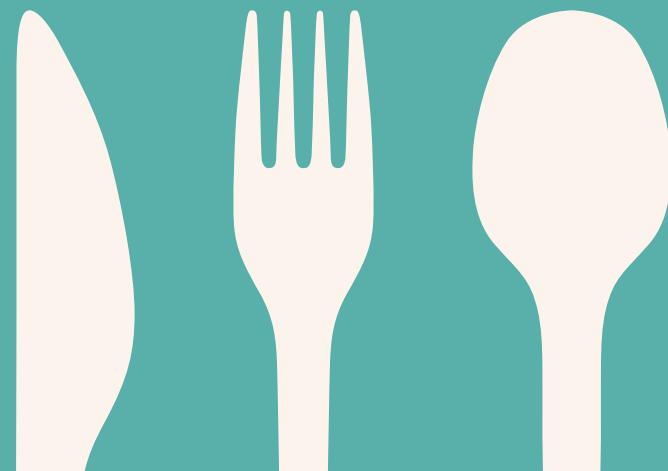
La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

douai.fr



# Menu scolaire

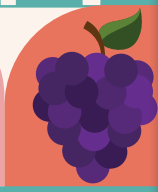
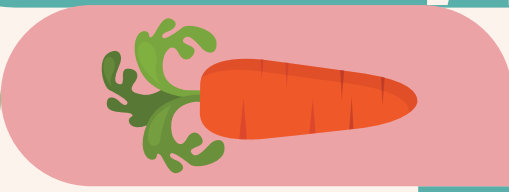
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu  
(à l'exception de la classe de Mme Picavet),  
Victor Bufquin et les classes de  
M<sup>mes</sup> Facompré et Royon de Blancs  
Mouchons



# Menu scolaire

AVRIL 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 30

- » Carottes râpées **Bio** (local) vinaigrette à l'orange
- » Fricassée de saumon MSC à l'oseille
- » 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
- » Riz **Bio** sénégalais
- » Yaourt nature sucré

Vendredi 03

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

Lundi 06

Lundi de Pâques

Mardi 07

- » Fricassée de lieu MSC sauce tajine
- » Semoule **Bio**
- » Crème dessert vanille
- » Camembert **Bio** local (Vendeville)

Jeudi 09

- » Salade verte à la vinaigrette
- » Croziflette au fromage
- » Compote de pommes **Bio**
- » Biscuit

Vendredi 10

- » Goyère emmental/comté
- » Emincé de poulet sauce aux pruneaux
- » Marmite de merlu MSC aux pruneaux
- » Duo de carottes et pommes de terre locales
- » Orange **Bio**