

Menu scolaire

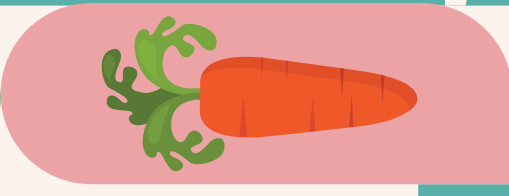
* à l'exception des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu (sauf classe de Mme Picavet), Victor Bufquin et la classe de M^{mes} Facompré et Royon de Blancs Mouchons



Menu scolaire

MAI 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 04

- » Piémontaise
- » Steak fromager **Bio**
- » Carottes forestières
- » Crème dessert au chocolat

Mardi 05

- » Tomate **Bio** /dés de fêta
- » Goulash
- » Colin **SV** /sauce
- » Eibly **Bio** aux petits légumes
- » Pomme **Bio**

Jeudi 07

- » Dalh de lentilles maison
- » Riz **Bio** pilaf
- » Mimolette à la coupe
- » Muffin aux fruits rouges maison

Vendredi 08

Férialé

Lundi 11

- » Coleslaw
- » Tortellinis au fromage
- » Sauce fromagère
- » Vache qui rit **Bio**
- » Yaourt à boire

Mardi 12

- » Macédoine de légumes
- » Sauté de porc à la tomate
- » Filet de hoki à la tomate **SV**
- » Pommes de terre grenailles **Bio**
- » Ananas à la coupe

Jeudi 14

Ascension

Vendredi 15

Pont de l'Ascension

Lundi 18

- » Crêpe demi-lune au fromage
- » Boulettes végétales à la provençale
- » Eibly **Bio** pilaf
- » Cocktail de fruits **Bio**

Mardi 19

- » Carottes râpées à l'orange maison **Bio**
- » Rôti de dinde à la crème
- » Pané tomate/mozzarella **SV**
- » Haricots plats/pomme vapeur
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Kiwi

Jeudi 21

- » Jambon blanc
- » Tartare de poisson **SV**
- » Potatoes/mayonnaise
- » Edam **Bio**
- » Gâteau multi fruits maison

Vendredi 22

- » Concombre à la vinaigrette **Bio**
- » Bolognaise végétale
- » Coquillettes **Bio** /emmental râpé
- » Yaourt fermier aux fruits

Lundi 25

Pentecôte

Mardi 26

- » Céleri rémoulade
- » Paupiette de veau sauce champignons
- » Filet de hoki sauce champignons **SV**
- » Purée de potimarron **Bio**
- » Yaourt **Bio** à la vanille

Jeudi 28

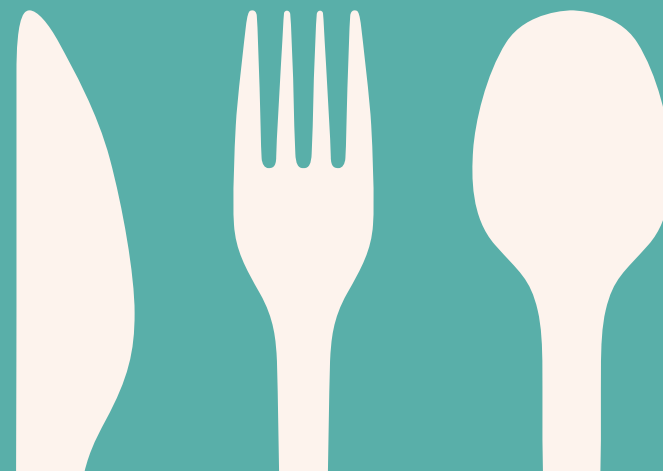
- » Tomate à la vinaigrette **Bio**
- » Omelette **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Gâteau au chocolat maison

Vendredi 29

- » Salade mélangée/dés de mimolette
- » Filet de colin sauce au curry
- » Riz **Bio** aux petits légumes
- » Danonino

Menu scolaire

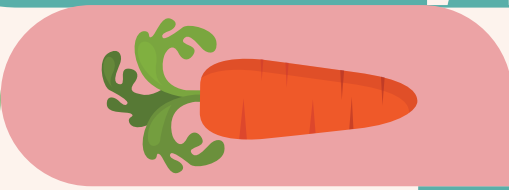
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu
(à l'exception de la classe de Mme Picavet),
Victor Bufquin et les classes de
M^{mes} Facompré et Royon de Blancs
Mouchons



Menu scolaire

MAI 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 04 HOT DOG

- » Batavia à la vinaigrette
- » Saucisse de strasbourg
- » Filet de poisson pané MSC
- » Pain hot dog (cheddar, ketchup)
- » Pommes de terre country
- » Fruit de saison

Mardi 05

- » Céleri rémoulade
- » Nuggets de blé
- » Riz **Bio** aux petits légumes
- » Yaourt aromatisé

Jeudi 07

- » Carottes râpées **Bio** à la vinaigrette
- » Omelette **Bio**
- » Penne **Bio** aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive
- » Cake aux pépites de chocolat

Vendredi 08

Férié

Lundi 11

- » Taboulé estival
- » Cordon bleu
- » Beignet de calamar
- » Coquillettes **Bio**
- » Ketchup
- » Melon

Mardi 12

- » Betteraves **Bio** à la vinaigrette
- » Nuggets de maïs
- » Haricots verts **Bio** à l'échalote
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Crème dessert vanille

Jeudi 14

Ascension

Vendredi 15

Pont de l'Ascension

Lundi 18

- » Macédoine de légumes
- » Ravioles épinards **Bio** sauce ciboulette
- » Emmental râpé **Bio**
- » Tomme noir IGP à la coupe

Mardi 19

- » Tomates à la vinaigrette à l'huile d'olive
- » Bouchées tomatemozzarella
- » Purée au lait
- » Fruit de saison (Fraises)

Jeudi 21

- » Laitue à la vinaigrette
- » Lasagnes de boeuf (boeuf local)
- » Lasagnes de lentilles **Bio**
- » Banane **Bio**

Vendredi 22

- » Emincé de poulet sauce paprika
- » Marmite de colin MSC sauce paprika
- » Riz d'or **Bio**
- » Palet coco
- » Cantal Aop

Lundi 25

Pentecôte

Mardi 26

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage, fines herbes (gnocchis sarde HVE)
- » Crème dessert vanille

Jeudi 28

- » Bouchées de légumes sauce raz el hanout
- » Semoule **Bio**
- » Saint Môret **Bio**
- » Fruit de saison (Fraises)

Vendredi 29

- » Goyère au fromage
- » Rôti de porc LR sauce barbecue
- » Fricassée de merlu MSC sauce barbecue
- » Haricots verts **Bio**
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Compote de pommes **Bio**