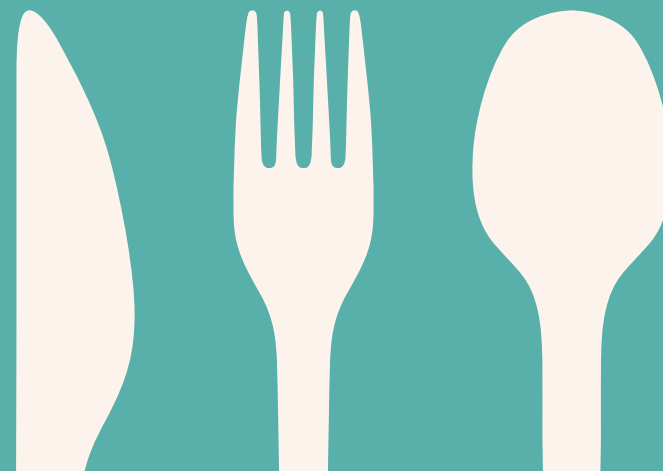


# Menu scolaire

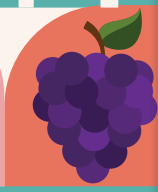
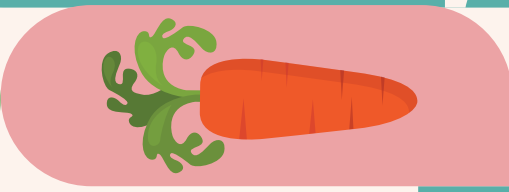
\* à l'exception des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu (sauf classe de Mme Picavet), Victor Bufquin et la classe de M<sup>mes</sup> Facompré et Royon de Blancs Mouchons



# Menu scolaire

JUIN 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.

Saveurs en Or

## Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.

Le Marine Stewardship Council

## 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 01

- » Panismile tomate mozzarella
- » Boulette tomate/basilic sauce tomate **SV**
- » Mini penne/ parmesan
- » Flan caramel **Bio**

## Mardi 02

- » Carottes râpées **Bio** maison
- » Sauté de porc aux olives
- » Filet de colin aux olives **SV**
- » Pommes de terre à la parisienne
- » Pomme **Bio**

## Jeudi 04 **MENU FROID**

- » Rôti de bœuf/sauce tartare **SV**
- » Surimi/sauce tartare
- » Salade de haricots verts/pommes de terre
- » Tarte au flan

## Vendredi 05

- » Melon
- » Crousti cheddar **SV**
- » Petits pois/carottes
- » Saint Paulin **Bio**
- » Yaourt à boire **Bio** à la fraise

## Lundi 08

- » Coleslaw
- » Poisson meunière **SV**
- » Epinards à la béchamel
- » Pommes de terre en quartiers
- » Nectarine

## Mardi 09

- » Salade parisienne
- » Steak végétal sauce méditerranéenne **SV**
- » Poêlée campagnarde
- » Yaourt fermier sucré

## Jeudi 11

- » Pastèque
- » Chipolatas végétales sauce végétale
- » Jambalaya **Bio** de légumes
- » Moelleux à la pêche maison

## Vendredi 12

- » Tomate **Bio**/maïs **Bio**
- » Sauté de bœuf aux poivrons
- » Filet de hoki aux poivrons **SV**
- » Coquillettes **Bio**
- » Fromage blanc sur lit de fruits

## Lundi 15

- » Piémontaise végétale
- » Steak fromager **Bio** **SV**
- » Emincé de poireaux **Bio** à la crème
- » Boulgour **Bio**
- » Abricots

## Mardi 16

- » Concombre **Bio** au fromage blanc
- » Rôti de dinde sauce aux champignons
- » Pané tomate mozzarella **SV**
- » Purée aux 3 légumes
- » Dany au chocolat

## Jeudi 18 **MENU FROID**

- » Salade de riz **Bio** au surimi **SV**
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Eclair à la vanille

## Vendredi 19

- » Tomate **Bio** à la vinaigrette
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Gratin de courgettes maison
- » Melon

## Lundi 22

- » Salade mélangée
- » Brandade de poisson
- » Mimolette en portion
- » Crème dessert à la vanille

## Mardi 23

- » Betteraves rouges à la vinaigrette
- » Emincé de poulet sauce Boursin
- » Filet de colin sauce Boursin **SV**
- » Ebly **Bio** pilaf
- » Fraises au sucre

## Jeudi 25

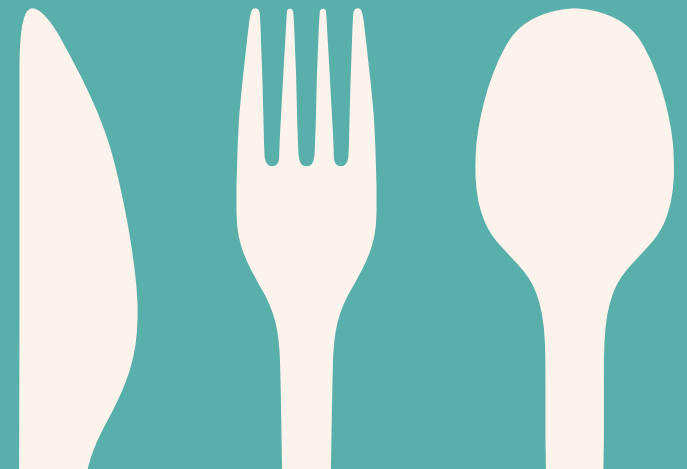
- » Jambon blanc
- » Tartare de poisson **SV**
- » Potatoes/Ketchup
- » Brownie maison

## Vendredi 26

- » Céleri rémoulade
- » Boulettes végétales sauce provençale
- » Ratatouille
- » Semoule **Bio**
- » Pastèque

# Menu scolaire

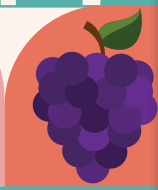
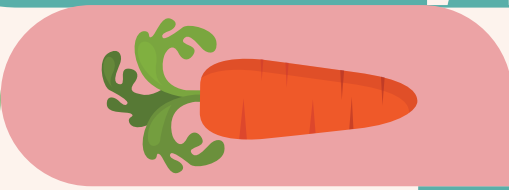
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu  
(à l'exception de la classe de Mme Picavet),  
Victor Bufquin et les classes de  
M<sup>mes</sup> Facompré et Royon de Blancs  
Mouchons



# Menu scolaire

JUIN 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 01

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette à la coriandre
- » Gratin de pépinettes (HVE), piperade et mozzarella **SV**
- » Fromage Mont des Cats à la coupe

## Mardi 02

- » Tomates vinaigrette au pesto
- » Sauté de boeuf local façon carbonnade
- » Fricassée de lieu MSC sauce façon carbonnade **SV**
- » Frites
- » Yaourt nature **Bio** sucré Fermier (Jean Jean)

## Jeudi 04

- » Concassé de tomates, émincé de végétal
- » Concassé de tomates, émincé de végétal
- » Riz **Bio**
- » Mimolette **Bio** à la coupe
- » Compote de pommes **Bio**

## Vendredi 05

- » Concombre bulgare
- » Filet de poisson meunière MSC **SV**
- » Pommes de terre locales boulangères
- » Gâteau des îles ananas-coco (Farine **Bio**, oeuf **Bio**)

## Lundi 08

- » Salade coleslaw (carottes **Bio**)
- » Carottes et pois chiches **Bio** sauce tajine
- » Semoule **Bio**
- » Île flottante

## Mardi 09

- » Tomates vinaigrette aux fines herbes
- » Jambon LR - sauce tartare maison
- » Filet de poisson meunière MSC - sauce tartare maison **SV**
- » Pommes de terre rissolées
- » Fruit de saison (Pastèque)

## Jeudi 11

- » Marmite de la mer (colin MSC, encornets) sauce cotriade **SV**
- » Pommes de terre **Bio** vapeur
- » Fruit de saison (Fraises)
- » Carré Ligeuil

## Vendredi 12 REPAS MEXICAIN

- » Salade de tomates, maïs, avocat, vinaigrette
- » Chili sin carne
- » Riz **Bio**
- » Flan caramel du Chef (en moule à cake) appareil oeuf, lait, fond caramel

## Lundi 15

- » Bouchées de tomates, mozzarella, emmental
- » Lingots du Nord LR à la tomate
- » Pommes de terre **Bio**
- » Brie **Bio** (Vendeville)
- » Fruit de saison (Melon)

## Mardi 16

- » Tomates vinaigrette balsamique
- » Marmite de colin MSC sauce curry, carottes **SV**
- » Semoule **Bio**
- » Yaourt nature sucré

## Jeudi 18

- » Concombre vinaigrette à l'échalote
- » Galette végétarienne au boulgour **Bio** - Ketchup
- » Fusilli **Bio**
- » Crème dessert chocolat (Avelin)

## Vendredi 19

- » Feuilleté napolitain
- » Sauté de poulet local sauce blackwell
- » Fricassée de merlu MSC sauce blackwell **SV**
- » Petits pois, carottes, et pommes de terre locales
- » Fruit de saison (Fraises)

## Lundi 22

- » Perles de pâtes sauce cocktail (FR)
- » Nuggets de blé
- » Gratin de courgettes fraîches et pommes de terre **Bio**
- » Fruit de saison (Pastèque)

## Mardi 23

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette aux fines herbes
- » Fricassée de limande MSC à l'oseille **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Yaourt aromatisé Fermier (Avelin)

## Jeudi 25

- » Batavia vinaigrette caesar
- » Omelette à l'emmental **Bio**
- » Pommes de terre sautées - mayonnaise
- » Banane **Bio**

## Vendredi 26

- » Macédoine de légumes
- » Raviolis de boeuf
- » Raviolis de légumes
- » Emmental Râpé
- » Muffin aux fruits rouges (Farine **Bio**, oeuf **Bio**)