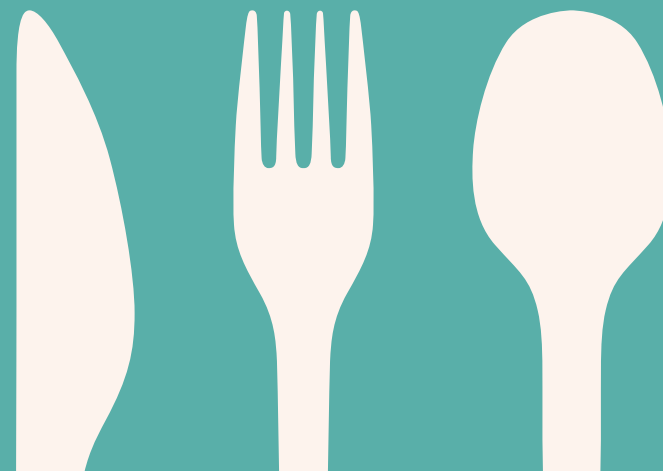


Menu scolaire

* 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

JUILLET 2026

RESTAURATION CUISINE
CENTRALE DE DOUAI



Lundi 29

- » Dalh de lentilles maison **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Kiri **Bio**
- » Petit suisse nature sucré

Mardi 30

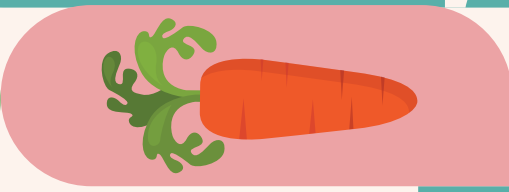
- » Macédoine de légumes
- » Paupiette de veau sauce à la moutarde
- » Filet de colin sauce à la moutarde **SV**
- » Carottes forestières
- » Nectarine

Jeudi 02

- » Salade de pâtes **Bio** au thon **SV**
- » Gouda **Bio**
- » Gâteau multi fruits maison

Vendredi 03

- » Œuf dur/mayonnaise
- » Filet de colin au curry **SV**
- » Gratin dauphinois
- » Cocktail de fruits **Bio**



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 **CC** 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.

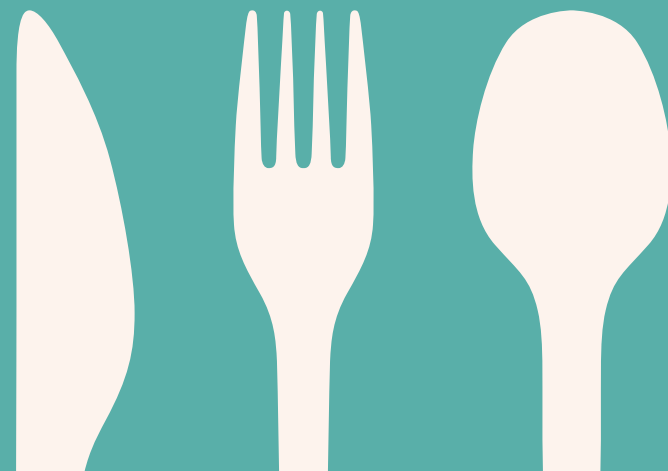
La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

douai.fr



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

JUILLET 2026


API RESTAURATION




Lundi 29

- » Bouchées de tomates mozzarella
- » Ratatouille
- » Semoule 
- » Flan caramel
- » Pont l'Évêque Aop à la coupe

Mardi 30

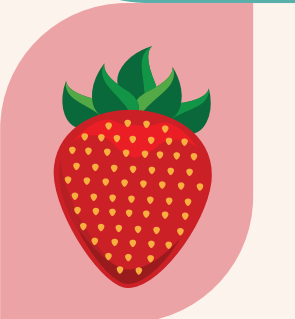
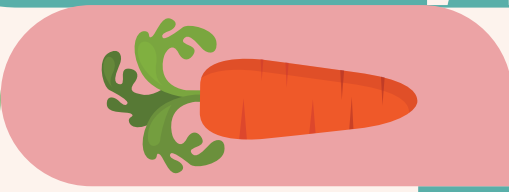
- » Concombres à la vinaigrette aux herbes
- » Paupiette de veau sauce stromboli
- » Quenelles natures sauce stromboli
- » Purée au lait
- » Compote de pommes 

Jeudi 02

- » Chou-fleur sauce cocktail
- » Crousti fromage Ketchup
- » Macaronis  et emmental râpé
- » Yaourt nature sucré

Vendredi 03

- » Salede verte vinaigrette
- » Pizza au thon, fromage, base tomate (Farine )
- » Fruit de saison (Pastèque)




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  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.

MS

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.

