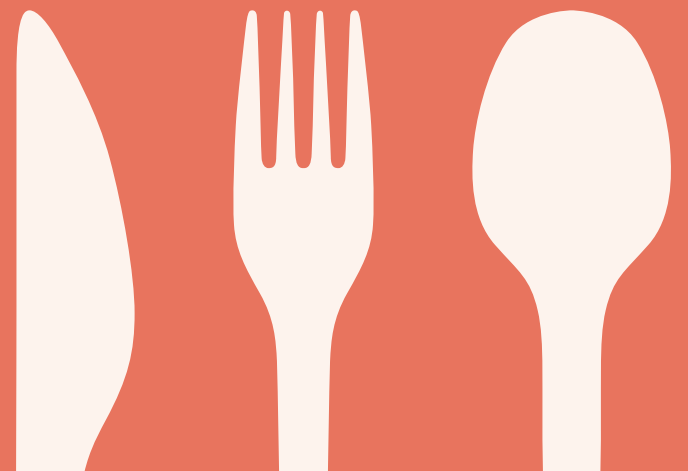


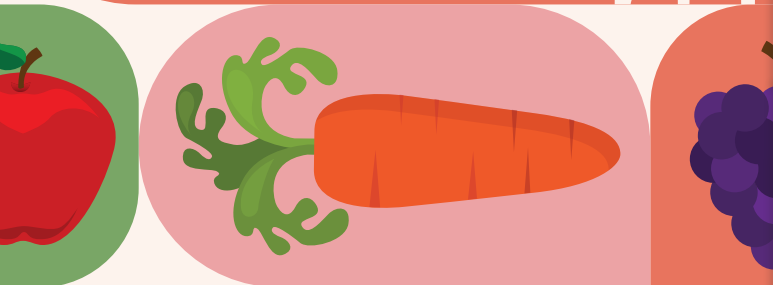
# Menu ALSH

RESTAURATION CUISINE CENTRALE DE DOUAI



# Menu ALSH

JUILLET 2026



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.

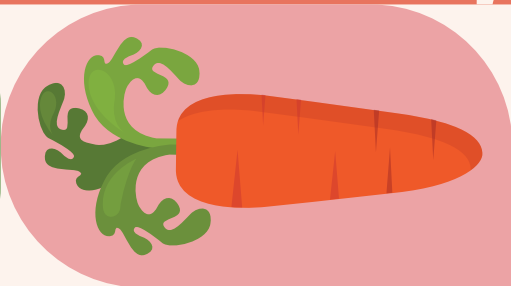
douai.fr



Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>» Betteraves rouges à la vinaigrette</li> <li>» Omelette <b>Bio</b></li> <li>» Gratin dauphinois</li> <li>» Produit laitier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Tomate <b>Bio</b>/maïs <b>Bio</b></li> <li>» Filet de colin pané</li> <li>» Salade de pommes de terre à l'échalote</li> <li>» Nectarine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Salade de pâtes au poulet</li> <li>» Salade de pâtes au poisson <b>SV</b></li> <li>» Mimolette portion</li> <li>» Yaourt fermier aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Pastèque</li> <li>» Salade composée au thon</li> <li>» Tarte au flan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Jambon blanc</li> <li>» Tartare de poisson <b>SV</b></li> <li>» Potatoes/ ketchup</li> <li>» Camembert <b>Bio</b></li> <li>» Yaourt à boire à la vanille <b>Bio</b></li> </ul>
<b>Goûter</b>				
Pomme <b>Bio</b>	Gâteau multi fruits	Poire	Pain-beurre-barre chocolatée	Muffin aux fruits rouges
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
		<ul style="list-style-type: none"> <li>» Macédoine de légumes</li> <li>» Boulettes tomate/basilic sauce tomate</li> <li>» Coquillettes <b>Bio</b>/emmental râpé</li> <li>» Produit laitier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rôti de dinde/sauce tartare</li> <li>» Filet de hoki/sauce tartare <b>SV</b></li> <li>» Salade de haricots verts</li> <li>» Gâteau à l'abricot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Salade de pommes de terre/saucisse végétale</li> <li>» Fromage en portion</li> <li>» Melon</li> </ul>
<b>Goûter</b>				
		Poire	Banane	Moëlleux au chocolat
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> <li>» Coleslaw</li> <li>» Carbonara</li> <li>» Poisson <b>SV</b></li> <li>» Minis farfalles/parmesan</li> <li>» Pêche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Filet de colin/sauce cocktail</li> <li>» Chou-fleur en salade</li> <li>» Éclair à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rôti de porc/mayonnaise persillée</li> <li>» Surimi/mayonnaise persillée <b>SV</b></li> <li>» Taboulé</li> <li>» Flan caramel <b>Bio</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Œuf dur/mayonnaise</li> <li>» Boulettes végétales sauce méditerranéenne</li> <li>» Ebly pilaf <b>Bio</b></li> <li>» Abricots</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Salade de riz au thon <b>Bio</b></li> <li>» Kiri <b>Bio</b></li> <li>» Petit-suisse aromatisé</li> </ul>
<b>Goûter</b>				
Muffin pépites de chocolat	Nectarine	Pain-beurre-barre chocolatée	Gâteau à la poire	Pomme

# Menu ALSH

AOÛT 2026



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 27

- » Betteraves rouges à la vinaigrette
- » Filet de colin/ sauce Boursin
- » Riz pilaf **Bio**
- » Nectarine

Mardi 28

- » Rôti de bœuf/ sauce tartare
- » Œuf dur/sauce tartare **SV**
- » Tomates en salade/ Pommes de terre
- » Fromage blanc aromatisé

Mercredi 29

- » Carottes râpées
- » Boulettes tomate/ basilic sauce
- » Ratatouille
- » Boulgour **Bio**
- » Pastèque

Jeudi 30

- » Salade de lentilles/ lardons
- » Salade de lentilles végétale **SV**
- » Tarte au chocolat

Vendredi 31

- » Salade de pâtes **Bio** au surimi
- » Mimolette en portion
- » Petit suisse nature sucré

## Goûter

Marbré

Pomme **Bio**

Moëlleux à l'abricot

Pain-beurre confiture

Banane

Lundi 03

- » Céleri rémoulade
- » Chipolatas végétales sauce végétale
- » Carottes forestières
- » Crème dessert à la vanille **Bio**

Mardi 04

- » Rôti de dinde/ sauce cocktail
- » Filet de hoki/ sauce cocktail **SV**
- » Chou-fleur en salade
- » Babybel **Bio**
- » Yaourt à boire

Mercredi 05

- » Concombre au fromage blanc
- » Crousti cheddar
- » Poêlée campagnarde
- » Melon

Jeudi 06

- » Filet de colin/ mayonnaise persillée
- » Taboulé
- » Eclair à la vanille

Vendredi 07

- » Salami
- » Surimi **SV**
- » Salade de pépinette
- » Abricots

## Goûter

Pastèque

Muffin aux fruits rouges

Pain-beurre barre chocolatée

Nectarine

Gâteau multi fruits

Lundi 10

- » Coleslaw
- » Bolognaise végétale
- » Coquillettes **Bio** / emmental râpé
- » Crème dessert au chocolat

Mardi 11

- » Œuf dur/mayonnaise
- » Salade de pommes de terre
- » Nectarine

Mercredi 12

- » Lasagnes de bœuf
- » Lasagnes de saumon **SV**
- » Salade mélangée
- » Fromage blanc nature sucré

Jeudi 13

- » Jambon blanc Tartare de poisson **SV**
- » Potatoes/ mayonnaise
- » Kiri **Bio**
- » Yaourt à boire à la fraise

Vendredi 14

- » Salade de riz au thon
- » Saint Paulin **Bio**
- » Cocktail de fruits **Bio**

## Goûter

Pomme **Bio**

Brownie

Abricots

Pain-beurre confiture

Moëlleux à l'ananas