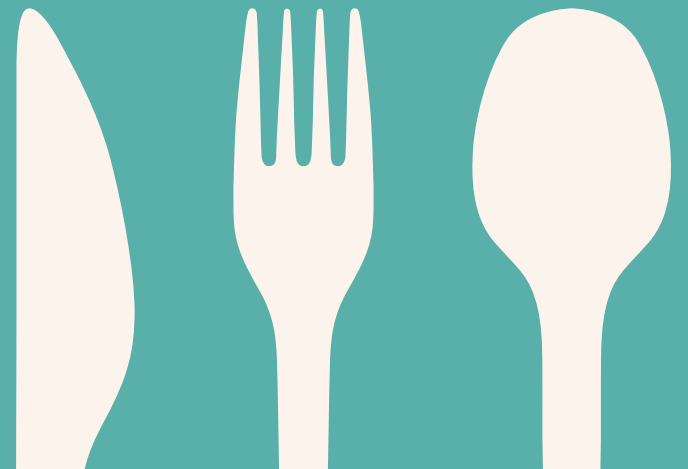


Menu scolaire

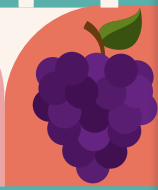
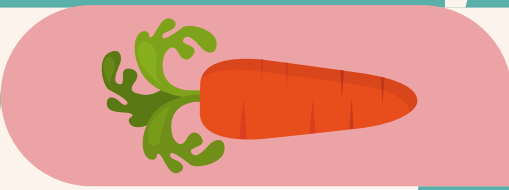
* à l'exception des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu
(sauf classe de Mme Picavet), Victor Bufquin



Menu scolaire

OCTOBRE 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  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

Aide UE à destination des écoles



Lundi 28 sept.

- » Feuilleté maraicher 
- » Steak fromager 
- » Purée de potimarron 
- » Poire  

Mardi 29

Jeudi 01 oct.

- » Carottes râpées 
- » Sauté de bœuf
- » Omelette  
- » Emincé de poireaux 
- » Pomme de terre grenaille 
- » Yaourt nature et sucre de canne  

Vendredi 02

- » Concombre/maïs 
- » Bolognaise végétale 
- » Macaronis/emmental râpé  
- » Yaourt à la vanille 

Lundi 05

- » Piémontaise
- » Chipolatas végétales sauce méditerranéenne
- » Poêlée campagnarde
- » Camembert du Douaisis  
- » Yaourt à boire à la fraise

Mardi 06

- » Betteraves rouges à la vinaigrette
- » Blanquette de dinde
- » Blanquette de poisson  
- » Riz pilaf 
- » Pomme  

Jeudi 08

- » Taboulé
- » Steak végétal/sauce végétale
- » Gratin dauphinois
- » Carottes Vichy 
- » Brownie

Vendredi 09

- » Macédoine de légumes
- » Filet de colin sauce au curry 
- » Ebly aux petits légumes 
- » Yaourt fermier aux fruits

Lundi 12

- » Panibuns au fromage
- » Boulettes tomate/basilic sauce tomate
- » Ratatouille
- » Boulgour 
- » Fromage blanc aromatisé sur lit de fruits

Mardi 13

- » Coleslaw
- » Carbonara
- » Poisson  
- » Fusillis/emmental râpé 
- » Poire  

Jeudi 15

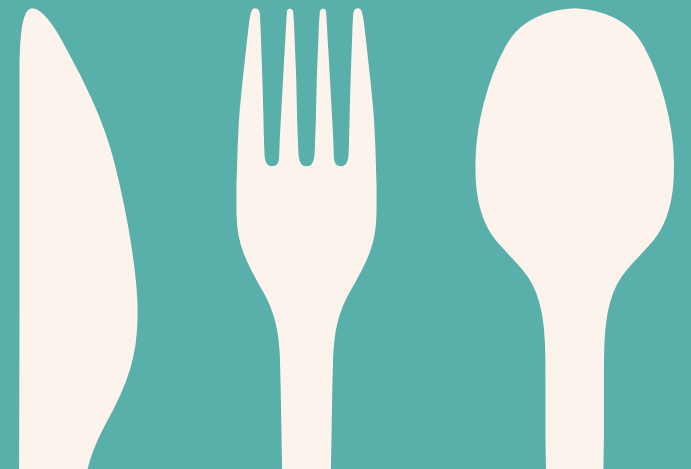
- » Œuf dur à la mayonnaise
- » Paupiette de veau sauce moutarde
- » Pépite fromagée 
- » Lentilles carottes 
- » Gâteau multi fruits

Vendredi 16

- » Salade mélangée
- » Brandade de poisson gratinée 
- » Saint Paulin  
- » Compote de fruits 

Menu scolaire

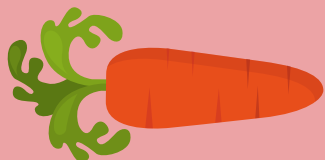
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu
(à l'exception de la classe de Mme Picavet),
Victor Bufquin



Menu scolaire

OCTOBRE 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  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 28 sept.

- » Betteraves et vinaigrette aux pommes 
- » Marmite de merlu  sauce tajine et semoule 
- » Yaourt aromatisé

Mardi 29

- » Pané fromager
- » Gratin dauphinois
- » Compote de pommes 
- » Petit moulé

Jeudi 01 oct.

- » Laitue vinaigrette
- » Lasagnes épinards - « vache qui rit » 
- » Flan caramel

Vendredi 02

- » Pizza fromage et champignons
- » Sauté de dinde sauce coco, curry, carottes
- » Fricassée de colin  sauce coco, curry, carottes
- » Riz d'or 
- » Fruit de saison (Raisin)

Lundi 05

- » Crousti fromage
- » Haricots blancs à la tomate et pomme vapeur
- » Camembert 
- » Fruit de saison (Prune)

Mardi 06

- » Céleri rémoulade
- » Bouchées de tomates mozzarella emmental
- » Penne , courgettes fraîches, tomates, huile d'olive
- » Mimolette 

Jeudi 08

Le grand repas

- » Velouté de potimarron
- » Marmite de lieu  sauce acidulée thym/citron
- » Carottes  fraîches à l'huile d'olive et curcuma et semoule 
- » Gâteau maison aux pommes « grand-mère », marmelade rhubarbe vanillée

Vendredi 09

- » Laitue vinaigrette
- » Sauté de boeuf façon carbonade
- » Fricassée de merlu  sauce façon carbonade
- » Frites
- » Fromage blanc nature et brisures de spéculoos

Lundi 12

- » Salade de pommes de terre , mimolette
- » Gratin de penne  légumes, emmental et cheddar
- » Crème dessert praliné

Mardi 13

- » Oeuf dur mayonnaise
- » Filet de poisson meunière 
- » Gratin de potiron local et pommes de terre locales
- » Pomme

Jeudi 15

« Tous ensemble à table »

- » Goyère au comté
- » Parmentier à l'effiloché au canard
- » Parmentier de lentilles 
- » Banane 

Vendredi 16

- » Potage carottes 
- » Chili sin carne aux haricots rouges
- » Riz 
- » Yaourt aromatisé