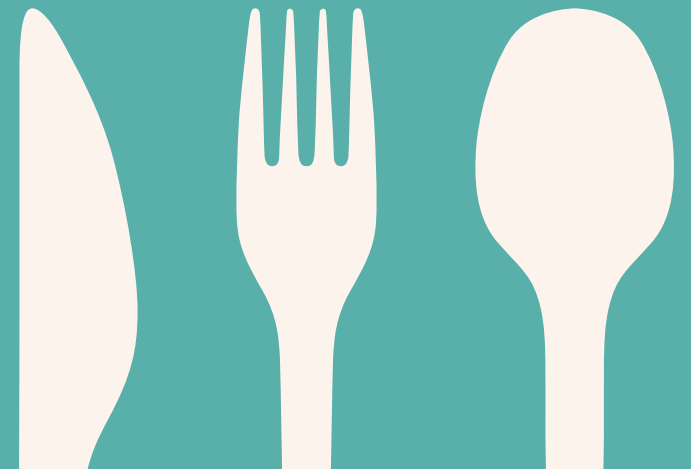


Menu scolaire

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



Menu scolaire

NOVEMBRE 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 02

- » Macédoine de légumes
- » Saucisse végétale/ sauce végétale
- » Gratin dauphinois
- » Yaourt à boire à la vanille 

Mardi 03

- » Potage potimarron 
- » Mijoté de bœuf aux olives
- » Filet de hoki sauce aux olives 
- » Poêlée villageoise 
- » Dessert Halloween

Jeudi 05

- » Œuf dur/ mayonnaise
- » Filet de colin sauce coco
- » Purée de brocolis 
- » Poire  

Vendredi 06

- » Dalh de lentilles maison
- » Riz pilaf 
- » Camembert du Douaisis  
- » Danonino

Lundi 09

- » Céleri rémoulade
- » Crousti cheddar
- » Salsifis à la béchamel
- » Pommes de terre en dés persillées 
- » Yaourt fermier aux fruits

Mardi 10

- » Velouté Dubarry
- » Rôti de porc sauce moutarde
- » Filet de poisson sauce moutarde 
- » Piperade
- » Boulgour 
- » Cocktail de fruits 

Jeudi 12

- » Coleslaw
- » Tortellinis au fromage
- » Sauce fromagère
- » Raisin blanc  

Vendredi 13

- » Carottes à l'orange maison 
- » Emincé de poulet sauce aux champignons
- » Steak végétal sauce aux champignons 
- » Ebly pilaf 
- » Flan

Lundi 16

- » Brioche tomate/ mozzarella
- » Omelette 
- » Petits pois/ carottes aux oignons 
- » Petits suisses nature 

Mardi 17

- » Velouté de Panais
- » Bœuf bourguignon
- » Pépité fromagée 
- » Poêlée campagnarde
- » Pomme  

Jeudi 19

- » Endive Flamande
- » Endive à la béchamel 
- » Filet de colin 
- » Pommes de terre en quartiers 
- » Éclair à la vanille

Vendredi 20

- » Salami
- » Surimi 
- » Tomate végétale/ sauce tomate
- » Riz aux poivrons 
- » Fromage blanc aromatisé sur lit de fruits

Lundi 23

- » Piémontaise
- » Steak fromager 
- » Trio de légumes 
- » Liégeois pomme/ banane

Mardi 24

- » Velouté de courgettes 
- » Sauté de porc marengo
- » Filet de hoki/ sauce tomate 
- » Haricots plats à l'ail
- » Pommes de terre vapeur
- » Clémentines

Jeudi 26

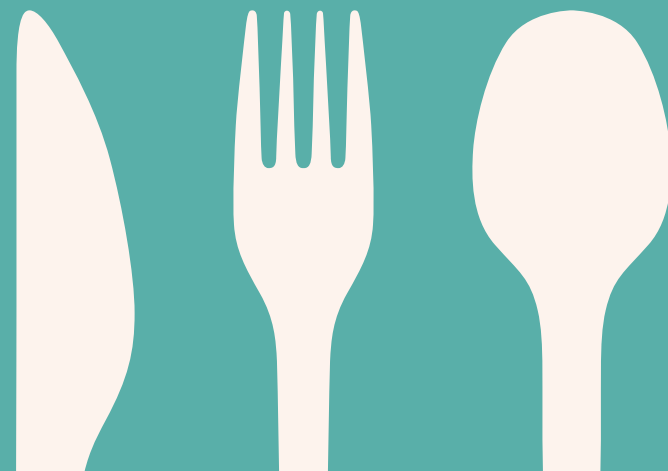
- » Salade mélangée/ mimolette
- » Œuf à la florentine 
- » Moelleux aux fruits rouges

Vendredi 27

- » Betteraves rouges/ maïs
- » Bolognaise
- » Bolognaise végétale 
- » Fusillis  / emmental râpé 
- » Ananas à la coupe

Menu scolaire

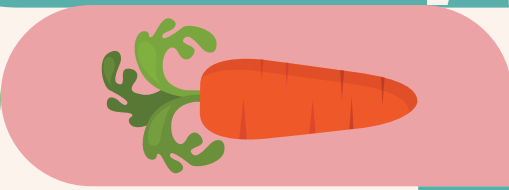
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu
(à l'exception de la classe de Mme Picavet),
Victor Bufquin



Menu scolaire

NOVEMBRE 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 02

- » Velouté de potiron local
- » Sauté de poulet local sauce aux champignons frais
- » Fricassée de merlu MSC sauce aux champignons frais
- » Petits pois et pommes de terre locales
- » Camembert **Bio**
- » Biscuit

Mardi 03

- » Carottes râpées **Bio** locales vinaigrette au jus d'orange
- » Feijoada végétarienne (aux haricots rouges)
- » Riz **Bio**
- » Crème dessert vanille

Jeudi 05

- » Salade verte vinaigrette à l'échalote
- » Lasagnes épinards - vache qui rit
- » Banane **Bio**

Vendredi 06

- » Betteraves **Bio** à la vinaigrette
- » Filet de poisson meunière MSC
- » Gratin de chou-fleur frais et pommes de terre **Bio**
- » Cookie (Farine **Bio**)

Lundi 09

- » Céleri local rémoulade
- » Pané fromager
- » Coquillettes **Bio**
- » Yaourt nature sucré **Bio**

Mardi 10

- » Rôti de dinde HVE sauce au Maroilles
- » Quenelles sauce au maroilles
- » Pommes de terre rissolées
- » Compote de pommes **Bio**
- » Brie **Bio**

Jeudi 12

- » Potage aux pois cassés
- » Fricassée de colin MSC sauce curcuma
- » Purée de potimarron local et pommes de terre
- » Vache qui rit **Bio**

Vendredi 13

- » Goyère au comté, emmental
- » Carottes **Bio** locales et pois chiches **Bio** sauce tajine
- » Semoule **Bio**
- » Poire HVE

Lundi 16

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Chipolatas locales
- » Nugget's de blé
- » Gratin d'endives locales et pommes de terre locales au fromage fondu
- » Fromage blanc nature et vergeoise

Mardi 17

- » Salade coleslaw
- » Sauté de boeuf local sauce lombarbe
- » Fricassée de limande MSC sauce lombarbe
- » Fusilli **Bio** Emmental râpé **Bio**
- » Salade de fruits frais

Jeudi 19

- » Omelette **Bio** à l'emmental râpé **Bio**
- » Potiron local et pommes de terre locales façon boulangère
- » Edam **Bio** coupe
- » Banane **Bio**

Vendredi 20

- » Velouté de poireaux local
- » Bouchées tomates et mozzarella
- » Pomme de terre sautées / ketchup
- » Gâteau choco coco (Farine **Bio**, oeuf **Bio**)

Lundi 23

- » Carottes râpées **Bio** locales vinaigrette à l'échalote
- » Croziflette au fromage
- » Salade verte
- » Île flottante

Mardi 24

- » Jambon LABEL ROUGE
- » Crousti fromage
- » Frites - Ketchup
- » Orange **Bio**
- » Coulommier

Jeudi 26

- » Velouté de potiron aux 4 épices - Croûtons
- » Quenelles nature sauce aux champignons frais
- » Penne **Bio**
- » Emmental râpé **Bio**
- » Pommes de terre sautées / ketchup
- » Yaourt nature sucré fermier

Vendredi 27

- » Flamiche aux oignons (local) (Farine **Bio**)
- » Filet de poisson pané MSC
- » Epinards à la béchamel
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Banane **Bio**