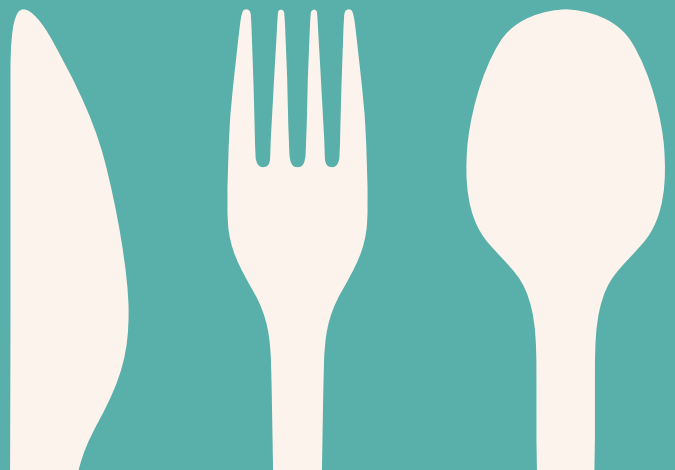
Menu scolaire

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

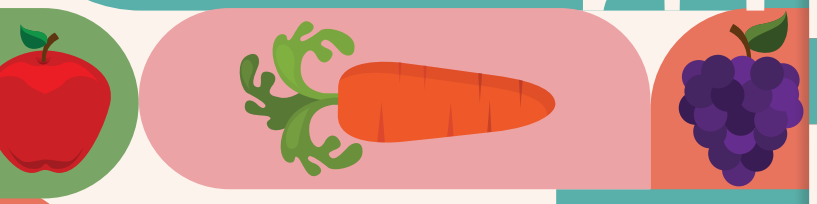


RESTAURATION CUISINE CENTRALE DE DOUAI

Menu scolaire

DÉCEMBRE 2026

RESTAURATION CUISINE
CENTRALE DE DOUAI







Le plat principal sans viande
Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

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.

Viande labéllisée 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.

Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
» Coleslaw	» Potage Parmentier Bio	» Cassoulet	» Céleri rémoulade Bio
» Paupiette de veau sauce charcutière	» Hachis butternut végétal Bio	» Cassoulet végétal SV	» Steak végétal sauce à la crème
» Filet de colin SV sauce charcutière		» Edam à la coupe	» Choux de Bruxelles aux oignons
» Lentilles/carottes Bio			
» Yaourt nature Bio	» Poire Bio	» Clémentine	» Riz au lait à la vanille

Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
» Salade iceberg	» Velouté de légumes Bio	» Taboulé Bio	» Œuf dur/mayonnaise
» Raviolis de légumes du soleil Bio	» Emincé de bœuf Stroganov	» Omelette au fromage	» Rôti de dinde sauce au curry
» Sauce méditerranéenne	» Pané tomate mozzarella SV	» Poêlée campagnarde	» Filet de hoki SV sauce au curry
	» Poêlée brocolis, champignons		» Gratin de chou-fleur Bio
» Yaourt fermier aux fruits	» Pommes de terre vapeur	» Marbré	» Ananas à la coupe
	» Pomme Bio		

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17 MENU DE NOËL	Vendredi 18
» Crêpe demi-lune au fromage	» Carottes râpées	» Salade aux perles marines	» Macédoine de légumes
» Boulette végétale sauce tomate	» Carbonara	» Pavé de saumon au citron	» Steak fromager Bio
» Duo de courgettes Bio	» Poisson SV	» Risotto aux poireaux Bio	» Poêlée ratatouille
» Boulgour Bio	» Coquillettes/ emmental râpé	» Brie du Douaisis Bio et son confit d'oignons	» Ebly pilaf
» Clémentines	» Petits suisses aromatisés	» Délice 3 sommets poire/chocolat	» Cocktail de fruits Bio

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.





Aide UE à destination des écoles

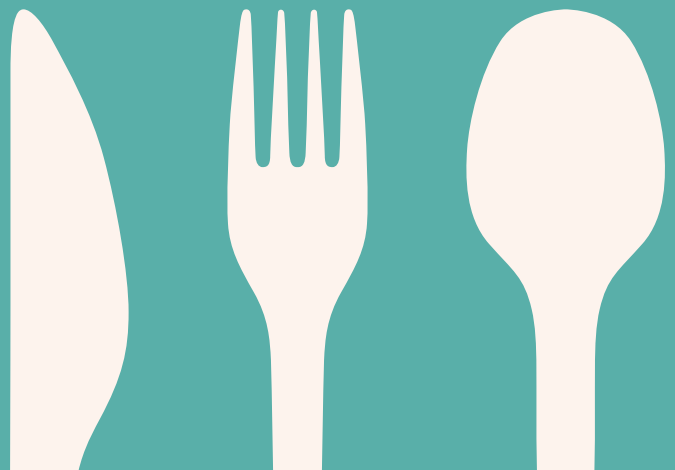
fruits et légumes à l'école

des produits laitiers à l'école

DOUAI
CITE DES GEANTS

Menu scolaire

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



API RESTAURATION

Menu scolaire

DÉCEMBRE 2026

API RESTAURATION

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

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.

Viande labéllisée 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.

Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
» Taboulé d'hiver	» Potage potiron local (et croutons)	» Macédoine de légumes	» Céleri local rémoulade
» Gratin de poireaux locaux et pommes de terre locales au fromage à raclette	» Fricassée de limande MSC sauce cotriade	» Bolognaise de lentilles Bio	» Sauté de porc local sauce Blackwell
» Flan caramel	» Riz Bio	» Spaghettis Bio	» Fricassée de colin MSC sauce Blackwell
» Biscuit	» Mimolette Bio coupe	» Emmental râpé Bio	» Haricots verts Bio
		» Pomme HVE	» Pommes de terre vapeur Bio
			» Gâteau pommes, cannelle

Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
» Saucisse de volaille locale	» Carottes râpées Bio locales vinaigrette à l'orange	» Parmentier de pommes de terre à l'égrainé végétal de pois façon sheperd's pie	» Nuggets de blé pommes de terre country et mayonnaise
» Crousti fromage	» Fricassée de saumon MSC sauce à l'oseille	» Salade verte	» Yaourt aromatisé
» Mijoté de potiron locales, carottes Bio locales , pommes de terre locales, oignons,bouillon,épices	» Fusilli Bio Emmental râpé Bio	» Vache qui rit Bio	» Biscuit
» Clémentine et spéculoos	» Crème dessert chocolat	» Poire	
» Brie Bio			

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
» Velouté de potiron local frais	» Céleri local rémoulade	» Salade vinaigrette césar	» Salade de perles de pâtes au saumon
» Emincé végétal sauce barbecue	» Marmite de colin MSC sauce aux quatre épices	» Bouchées de tomates,mozzarella, emmental	» Escalope de poulet régional/local sauce marrons et pain d'épices
» Lingots du Nord LR Pommes de terre vapeur Bio	» Riz d'or Bio	» Pommes de terre sautées sauce ketchup	» Marmite de cabillaud MSC sauce marrons et pain d'épices
» Clémentine	» St Môret Bio	» Kiwi Bio	» Petits pois carottes Pommes de terre smiley
			» Bûche de Noel nougat et chocolat

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