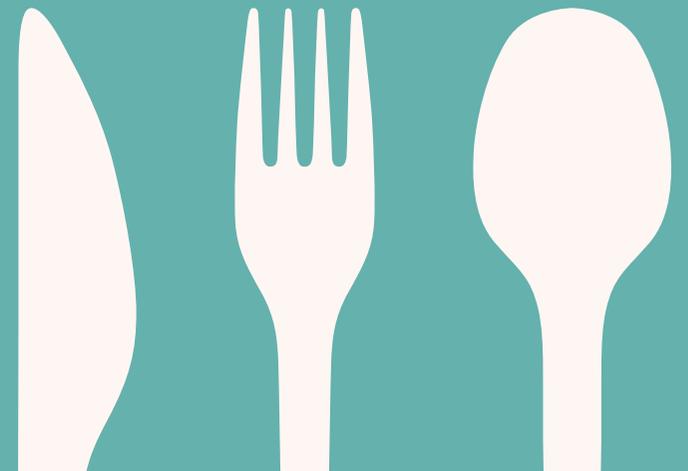


Menu scolaire

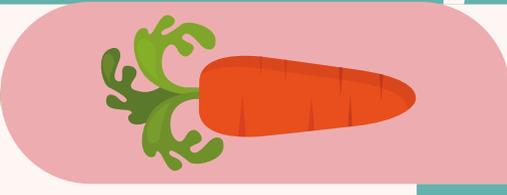
* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de M^{me} Facompré de Blancs Mouchons



Menu scolaire

JANVIER 2025

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 **CO** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.

Saveurs en'Or
Produit de France

Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.

Label 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



Lundi 06

- » Macédoine de légumes
- » Crousti cheddar
- » Carottes forestières/
Dés de Pomme de terre
- » Dany au chocolat

Mardi 07

- » Potage Dubarry
- » Escalope de poulet/
sauce curry
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Ratatouille
- » Boulgour **Bio**
- » Pomme **Bio**

Jeudi 09

- » Céleri rémoulade maison
- » Sauté de porc à l'indienne
- » Filet de hoki à
l'indienne **SV**
- » Pommes de terre safranées
- » Galette des rois

Vendredi 10

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Chili végétal
- » Riz **Bio** pilaf
- » Crème dessert au caramel

Lundi 13

- » Galette de soja sauce
aux champignons
- » Poêlée hivernale
- » Yaourt à la vanille **Bio**

Mardi 14

- » Velouté de légumes
- » Sauté de dinde sauce
aux marrons
- » Steak à la tomate/
mozzarella **SV**
- » Purée
- » Clémentines

Jeudi 16

- » Endive flamande/
Pommes de terre
- » Endive béchamel/
Pommes de terre **SV**
- » Filet de colin **SV**
- » Gâteau aux
pommes maison

Vendredi 17

- » Salade iceberg
- » Lasagnes de légumes **Bio**
- » Saint Paulin **Bio**
- » Petit suisse nature sucré

Lundi 20

- » Carottes râpées à
l'orange maison
- » Carbonara
- » Colin **SV**
- » Minis penne/
emmental râpé
- » Yaourt à boire à
la framboise

Mardi 21

- » Velouté de panais
- » Chipolatas végétales/
sauce végétale
- » Eibly **Bio** aux petits légumes
- » Kiwi

Jeudi 23

- » Couscous végétal
- » Semoule **Bio**
- » Camembert du
Douaisis **Bio**
- » Muffin aux pépites de
chocolat maison

Vendredi 24

- » Œuf dur/mayonnaise
- » Goulash
- » Filet de hoki **SV**
- » Poêlée de légumes
du primeur
- » Fromage blanc
sur lit de fruits

Lundi 27

- » Salade mélangée/
Dés de mimolette
- » Omelette **Bio**
- » Fondue de poireaux
- » Pomme vapeur
- » Yaourt fermier à l'abricot

Mardi 28

- » Potage Crécy
- » Steak fromager **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Compote de fruits/biscuit

Jeudi 30

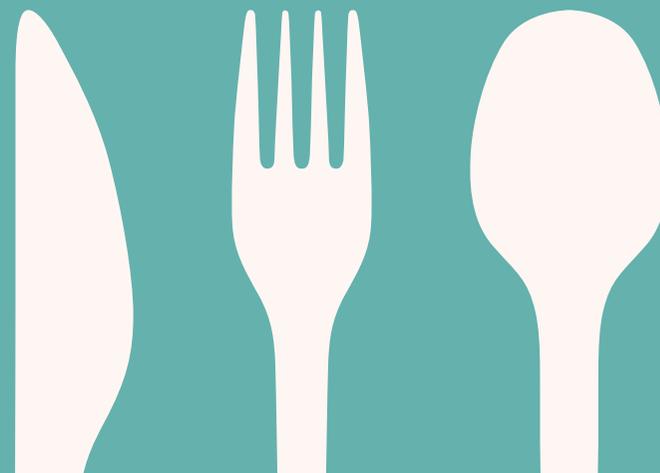
- » Nem's de légumes
- » Sauté de porc/
sauce soja miel
- » Filet de colin sauce
soja miel **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Tarte ananas/coco

Vendredi 31

- » Céleri rémoulade maison
- » Pot au feu de la mer
et ses légumes
- » Mimolette à la coupe
- » Petit-suisse au chocolat

Menu scolaire

des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de M^{me} Facompré
de Blancs Mouchons



Menu scolaire

JANVIER 2025

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.

Saveurs en'Or

Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.

Le Label

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

- » Carottes râpées **Bio** locales vinaigrette
- » Sauté de porc local sauce diable
- » Marmite de Merlu sauce diable **SV**
- » Semoule **Bio**

Mardi 07

- » Potage potimarron
- » Filet de poisson pané **Le Label**
- » Epinards à la béchamel et pommes de terre **Bio**
- » Orange **Bio**

Jeudi 09

- » Salade iceberg
- » Omelette/emmental **Bio**
- » Pommes de terre rissolées et Ketchup
- » Compote de pommes **Bio**

Vendredi 10

- » Velouté d'endives
- » Bolognaise de lentilles **Bio**
- » Coquillettes **Bio**
- » Emmental râpé **Bio**
- » Galette Frangipane

Lundi 13

- » Oeuf Dur mayonnaise
- » Gratin de gnocchis potimarron/raclette
- » Yaourt fermier sucré

Mardi 14

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette à l'orange
- » Sauté de poulet sauce aux champignons frais
- » Fricassée de colin sauce aux champignons frais **SV** **Le Label**
- » Petit pois/navets et pommes de terre
- » Flan caramel

Jeudi 16

- » Velouté de poireaux local
- » Jambon Blanc LR
- » Beignets de calamar **SV**
- » Gratin dauphinois
- » Camembert **Bio**

Vendredi 17

- » Taboulé d'hiver (semoule **Bio**)
- » Croustade de légumes
- » Saint Paulin
- » Pomme

Lundi 20

- » Velouté de champignons frais
- » Quenelles natures sauce aux oignons
- » Haricots vert **Bio**
- » Pommes de terre **Bio**
- » Crème dessert praliné

Mardi 21

- » Macédoine de légumes
- » Croque fromager sauce italienne
- » Macaronis **Bio**
- » Fruit de saison

Jeudi 23

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Fricassée de colin Msc sauce tandoori
- » Riz d'or **Bio**
- » Fromage blanc nature et vergeoise

Vendredi 24

ON PASSE À L'ORANGE

- » Potage carottes **Bio** et poire
- » Sauté de poulet local sauce paprika
- » Marmite de poisson sauce paprika **SV** **Le Label**
- » Purée de butternut et pommes de terre
- » Gâteau chocolat et zeste d'orange

Lundi 27

- » Céleri remoulade
- » Émincé de fèves **Bio** sauce Niçoise
- » Mini penne **Bio**
- » Emmental râpé **Bio**
- » Fruit de saison

Mardi 28

- » Batavia vinaigrette
- » Gratin de pommes de terre au fromage à raclette **Bio**
- » Yaourt aromatisé

Jeudi 30

- » Potage cultivateur
- » Rôti de dinde sauce tajine
- » Fricassée de Merlu sauce tajine **SV** **Le Label**
- » Semoule **Bio**
- » Crêpe nature sucrée

Vendredi 31

- » Flamiche aux oignons farine **Bio**
- » Filet de poisson meunière **Le Label**
- » Chou fleur et pommes de terre **Bio** à la béchamel
- » Banane **Bio**