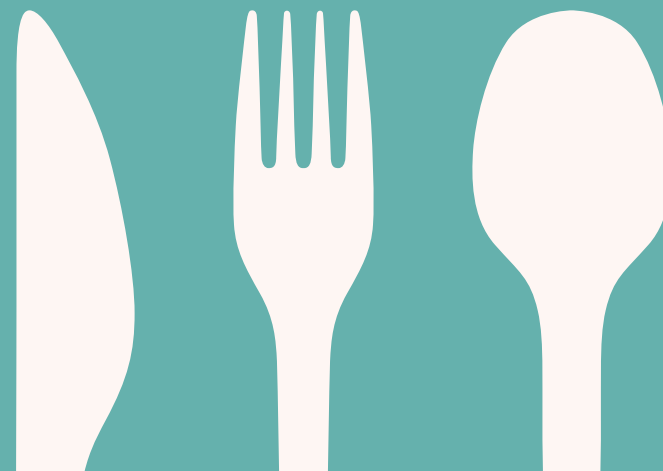


Menu scolaire

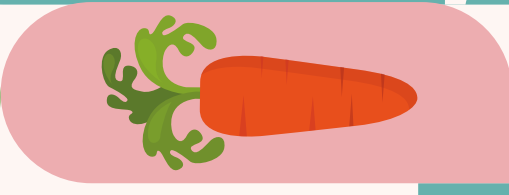
* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de M^{me} Facompré de Blancs Mouchons



Menu scolaire

MARS 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.



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 03

- » Taboulé
- » Chipolatas végétales/ sauce végétale
- » Poêlée hivernale
- » Yaourt gourmand végétal à la framboise

Mardi 04

- » Velouté Dubarry
- » Rôti de porc sauce charcutière
- » Filésime de colin **SV**
- » Fondue de poireaux
- » Pomme vapeur
- » Kiwi **Bio**

Jeudi 06

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Blanquette de dinde
- » Blanquette de poisson **SV**
- » Coquillettes **Bio**/ emmental râpé
- » Donut à la fraise

Vendredi 07

- » Quiche tomate/ chèvre
- » Steak fromager **Bio**
- » Carottes Vichy
- » Gratin dauphinois
- » Compote de pommes/biscuit

Lundi 10

- » Coleslaw maison
- » Omelette **Bio**
- » Poêlée de légumes tajine
- » Semoule **Bio**
- » Flan nappé caramel

Mardi 11

- » Velouté de panais
- » Paupiette de veau/ sauce provençale
- » Filet de hoki **SV**
- » Riz façon paëlla **Bio**
- » Clémentines

Jeudi 13

- » Brioche fromagée
- » Galette végétale/ sauce Méditerranéenne
- » Haricots plats
- » Pomme vapeur
- » Yaourt nature **Bio**

Vendredi 14

- » Salade iceberg à la vinaigrette
- » Lasagnes bolognaises
- » Raviolis de légumes **SV**
- » Fondant au chocolat

Lundi 17

- » Céleri rémoulade maison
- » Boulettes végétales/ sauce tomate
- » Ebly pilaf **Bio**
- » Crème dessert à la vanille

Mardi 18

- » Velouté de potiron
- » Filet de poisson meunière
- » Epinards à la béchamel
- » Pomme vapeur
- » Pomme **Bio**

Jeudi 20

- » Surimi/mayonnaise
- » Mijoté de bœuf aux olives
- » Omelette **Bio**
- » Purée de patates douces
- » Ananas

Vendredi 21

- » Carottes râpées maison
- » Crousti cheddar
- » Duo de courgettes à l'ail
- » Boulgour **Bio**
- » Brebigrème **Bio**
- » Danonino

Lundi 24

- » Macédoine de légumes
- » Tortellinis au fromage
- » Sauce fromagère
- » Camembert **Bio**
- » Petit suisse nature sucré

Mardi 25

- » Velouté de brocolis
- » Rôti de dinde / sauce champignons
- » Galette végétale/ sauce champignons
- » Poêlée campagnarde
- » Poire **Bio**

Jeudi 27

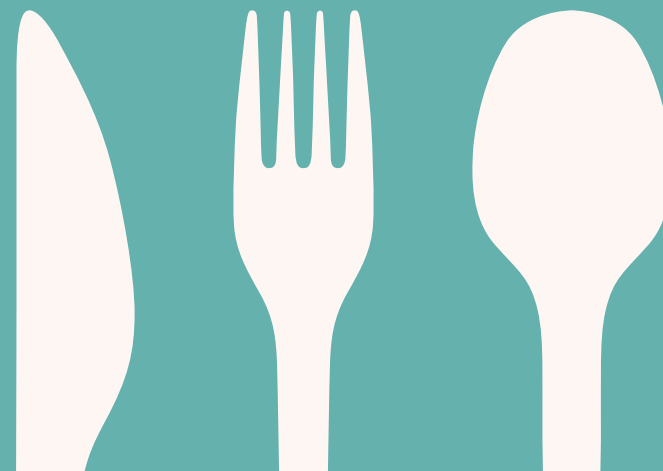
- » Salade mélangée
- » Flamiche au maroilles et poireaux
- » Flan maison

Vendredi 28

- » Cassoulet maison
- » Cassoulet végétal **SV**
- » Crème dessert au chocolat

Menu scolaire

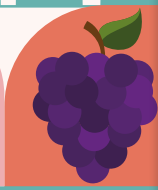
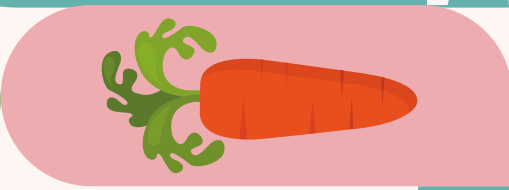
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de M^{me} Facompré
de Blancs Mouchons



Menu scolaire

MARS 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.



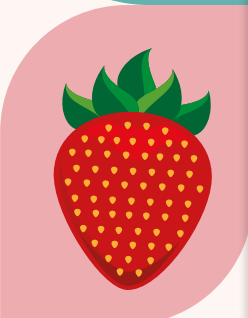
Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

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 03

- » Velouté d'endives
- » Rôti de dinde sauce à l'ancienne
- » Omelette sauce à l'ancienne **SV**
- » Haricots verts/pomme vapeur **Bio**
- » Camembert **Bio**

Mardi 04

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette ciboulette
- » Gratin de gnocchis à la provençale
- » Pomme

Jeudi 06

- » Oeuf dur mayonnaise
- » Nuggets de blé
- » Ratatouille
- » Semoule **Bio**
- » Yaourt aromatisé

Vendredi 07

- » Salade coleslaw
- » Beignets de calamar
- » Pommes de terre sautées, ketchup
- » Gâteau chocolat maison

Lundi 10

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette au citron
- » Émincé de pois **Bio** sauce aux champignons
- » Penne **Bio**
- » Emmental râpé **Bio**
- » Orange **Bio**

Mardi 11

- » Chou fleur sauce cocktail
- » Waterzoi de merlu **Bio**
- » Riz **Bio**
- » Île flottante

Jeudi 13

- » Velouté de courgettes au fromage fondu
- » Bouchées de tomate mozarella
- » Gratin de carottes et pommes de terre locales
- » Kiwi **Bio**

Vendredi 14 MENU ROSE

- » Betteraves **Bio** vinaigrette à l'échalotte
- » Rôti de porc sauce aux aïelles
- » Marmite de colin sauce aux aïelles **SV** **Bio**
- » Purée de pommes de terre
- » Crumble fruits rouges et pommes

Lundi 17

- » Céleri rémoulade
- » Crêpinette de porc au jus
- » Filet de poisson pané **Bio** **SV**
- » Lingots du Nord tomates
- » Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Fromage blanc nature et vergeoise

Mardi 18

- » Potage cultivateur
- » Émincé de pois **Bio** sauce provençale
- » Coquillettes **Bio**
- » Flan caramel

Jeudi 20

- » Macédoine de légumes
- » Émincé de porc sauce au curry (capinghem)
- » Fricassée de Merlu sauce au curry **SV** **Bio**
- » Boulgour **Bio**
- » Gouda **Bio**

Vendredi 21

- » Goyère emmental/comté
- » Nuggets de blé
- » Épinards à la crème
- » Pomme vapeur **Bio**
- » Banane **Bio**

Lundi 24

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette au jus d'orange
- » Sauté de poulet local sauce façon blanquette
- » Fricassée de colin sauce façon blanquette **Bio** **SV**
- » Riz **Bio** créole
- » Crème dessert pralinée

Mardi 25

- » Taboulé d'hiver **Bio**
- » Raviolis aux épinards **Bio**
- » Pomme hve

Jeudi 27

- » Soupe à la tomate
- » Omelette au fromage **Bio**
- » Coquillettes **Bio**
- » Yaourt aromatisé

Vendredi 28

- » Salade verte vinaigrette miel et ketchup
- » Boeuf façon carbonnade
- » Fricassée de colin **Bio** **SV**
- » Frites
- » Tarte au sucre Maison