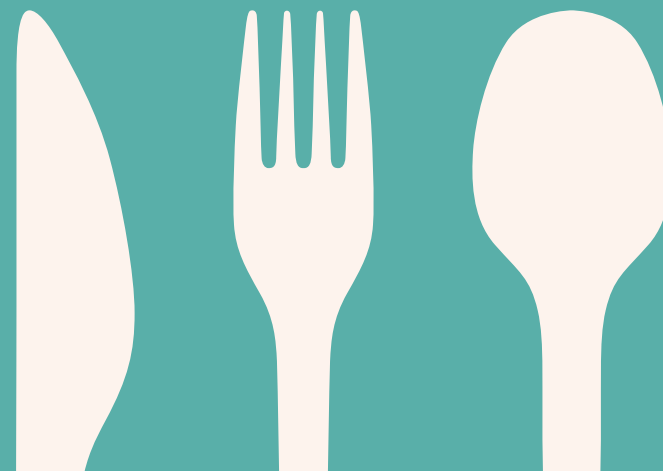


Menu scolaire

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



Menu scolaire

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

Saveurs
en'Or
MARQUE FRANCE

Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

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

Le label
Pêcheur
MARQUE FRANCE

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 31

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Steak fromager **Bio**
- » Salsifis à la béchamel
- » Pommes de terre safranées
- » Danonino

Mardi 01

- » Coleslaw maison
- » Escalope de poulet/ sauce au curry
- » Filet de hoki/sauce **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Clémentines

Jeudi 03

- » Œuf/mayonnaise
- » Sauté de porc/sauce tomate cornichons
- » Filet de colin/ sauce tomate cornichons
- » Pommes de terre parisiennes
- » Gâteau marbré maison

Vendredi 04

- » Macédoine de légumes
- » Saucisse végétale/ sauce végétale
- » Lentilles/carottes **Bio**
- » Edam à la coupe
- » Yaourt à boire

Vacances scolaires

Lundi 21

Lundi de pâques

Mardi 22

- » Quiche tomate/ basilic
- » Filésime de colin au lait de coco
- » Ebly **Bio** aux petits légumes
- » Orange **Bio**

Jeudi 24

- » Lasagnes de légumes **Bio**
- » Salade mélangée
- » Kiri **Bio**
- » Yaourt fermier à la fraise

Vendredi 25

- » Concombre à la vinaigrette
- » Sauté de bœuf aux olives
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Purée de courgettes **Bio**
- » Pomme **Bio**

Lundi 28

- » Céleri rémoulade maison
- » Chili végétal
- » Riz **Bio** pilaf
- » Petits suisses au chocolat

Mardi 29

- » Taboulé
- » Rôti de porc/ sauce moutarde
- » Pépité fromagée **SV**
- » Carottes forestières
- » Camembert du Douaisis **Bio**
- » Clémentine

Jeudi 01

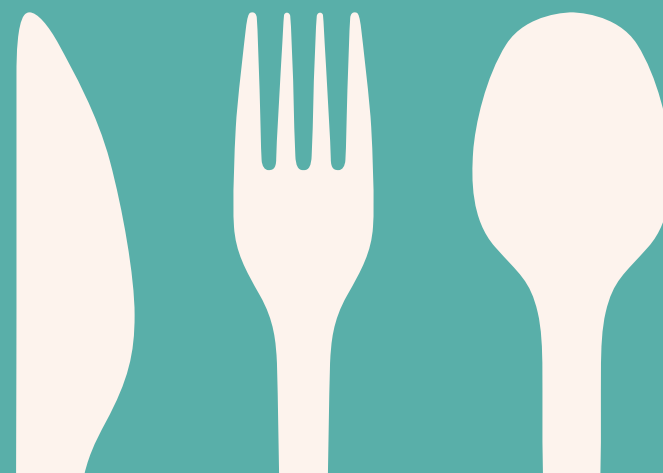
Férieré

Vendredi 02

- » Crêpe demi-lune au fromage
- » Galette végétale/sauce Méditerranéenne
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » Cocktail de fruits **Bio**

Menu scolaire

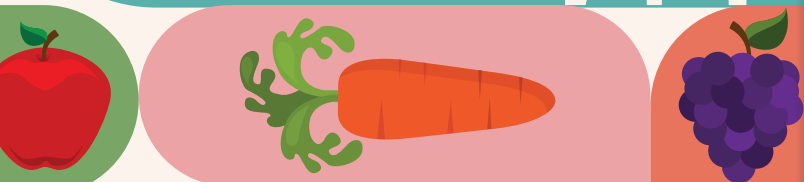
des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de M^{me} Facompré
de Blancs Mouchons



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.



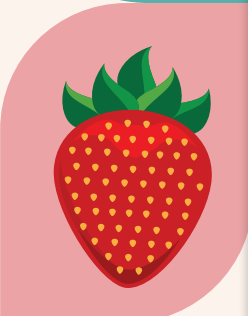
Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

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 31

- » Potage de carottes **Bio**
- » Bâtonnets de fromage
- » Pommes de terre boulangères
- » Fruit de saison

Mardi 01

- » Céleri rémoulade
- » Spaghetti **Bio** à l'arrabiata au thon
- » Crème dessert chocolat fermier

Jeudi 03

- » Bouchées de soja sauce tajine
- » Légumes couscous
- » Semoule **Bio**
- » Edam **Bio**
- » Banane **Bio**

Vendredi 04

- » Pizza au fromage maison
- » Fricassée de Merlu **Bio** sauce cotriade
- » Riz **Bio**
- » Compote de pommes **Bio**

Lundi 21

Mardi 22

Jeudi 24

Vendredi 25

Lundi 28

Mardi 29

Jeudi 01

Vendredi 02