

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

MAI 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 05

- » Macédoine de légumes
- » Omelette **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Liégeois de fruits pomme/banane

Mardi 06

- » Tomate **Bio** à la vinaigrette
- » Sauté de dinde au curry
- » Filet de colin au curry **SV**
- » Haricots plats
- » Pomme vapeur
- » Kiwi **Bio**

Jeudi 08

Férialé

Vendredi 09

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Crousti cheddar
- » Eibly **Bio** pilaf
- » Piperade
- » Crème dessert **Bio** à la vanille

Lundi 12

- » Salade mélangée/ Dés de Mimolette
- » Boulettes tomate/basilic
- » Minis penne/ emmental râpé
- » Pomme **Bio**

Mardi 13

- » Coleslaw maison
- » Mijoté de porc aux olives
- » Galette végétale/sauce **SV**
- » Pommes de terre à la parisienne persillées
- » Yaourt **Bio** à boire à la pêche

Jeudi 15

- » Dahl de lentilles
- » Riz **Bio** pilaf
- » Brownie maison/ crème anglaise

Vendredi 16

- » Concombre **Bio** au fromage blanc
- » Rôti de dinde/sauce aux champignons
- » Omelette **Bio**
- » Poêlée campagnarde
- » Ananas à la coupe

Lundi 19

- » Brioche au fromage
- » Galette végétale/ sauce végétale
- » Petits pois/carottes **Bio**
- » Yaourt fermier à la mangue

Mardi 20

- » Céleri rémoulade maison
- » Carbonade flamande
- » Filet de hoki/sauce **SV**
- » Purée Fraises **Bio** au sucre

Jeudi 22

- » Jambon blanc
- » Filet de colin **SV**
- » Potatoes/Mayonnaise
- » Tarte au flan

Vendredi 23

- » Carottes râpées à l'orange maison
- » Steak fromager **Bio**
- » Duo de courgettes à l'ail
- » Boulgour **Bio**
- » Fromage blanc sur lit de fruits

Lundi 26

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Paupiette de veau/ sauce maroilles
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Eibly **Bio** à la provençale
- » Orange

Mardi 27

- » Salade iceberg à la vinaigrette
- » Brandade de poisson
- » Camembert **Bio** du Douaisis
- » Petit suisse au chocolat

Jeudi 29

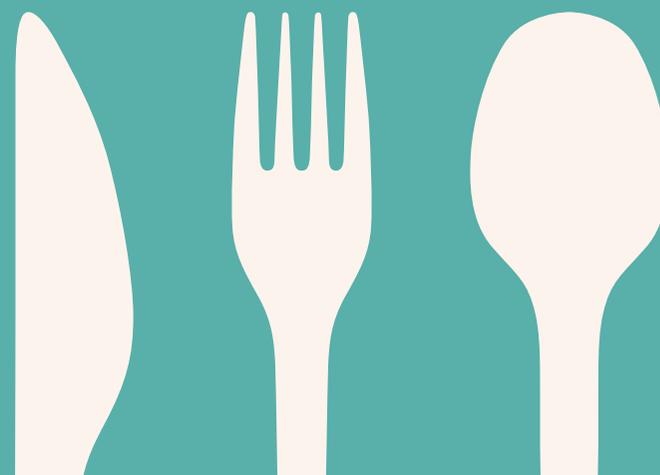
Férialé

Vendredi 30

Pont de l'Ascension

Menu scolaire

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



Menu scolaire

MAI 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 05

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette
- » Bâtonnets de fromage
- » Pommes de terre rissolées Mayonnaise
- » Saint Môret **Bio**

Mardi 06

- » Salade de tomates vinaigrette aux poivrons
- » Fricassée de Merlu  sauce à l'italienne
- » Riz **Bio** pilaf
- » Crème dessert caramel

Jeudi 08

Férié

Vendredi 09

- » Betteraves **Bio** vinaigrette à l'échalote
- » Croque fromager
- » Purée de carottes **Bio** pommes de terre
- » Gâteau vanille

Lundi 12

- » Macédoine de légumes
- » Bouchées de tomates mozzarella et emmental
- » Riz **Bio**
- » Yaourt aromatisé

Mardi 13

- » Concombres sauce bulgare
- » Boulettes de boeuf sauce champignons
- » Boulettes de soja sauce champignons **SV**
- » Petits pois carottes et pommes de terre locales
- » Fruit de saison (Melon)

Jeudi 15

- » Haricots verts **Bio** vinaigrette
- » Omelette
- » Penne **Bio** aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive
- » Fromage blanc **Bio** local coulis de fruits rouges

Vendredi 16

- » Cake au fromage
- » Filet de poisson meunière 
- » Epinards à la béchamel Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Banane **Bio**

Lundi 19

- » Betteraves **Bio** vinaigrette miel balsamique
- » Quenelles nature sauce stromboli
- » Coquillettes Emmental râpé **Bio**
- » Compote pomme fraise

Mardi 20

- » Tomates mozzarella
- » Encornets sauce cotriade
- » Riz **Bio**
- » Crème dessert vanille

Jeudi 22

- » Laitue vinaigrette
- » Hamburger (pain burger, filet de poisson pané, fromage en tranche)
- » Frites/Ketchup
- » Fruit de saison (Fraises)

Vendredi 23

- » Taboulé estival (semoule **Bio**)
- » Nugget's de blé
- » Haricots verts/Pommes de terre vapeur **Bio**
- » Cookie aux pépites de chocolat

Lundi 26

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette au jus d'orange
- » Cordon Bleu
- » Pommes de terre **Bio** boulangères
- » Fruit de saison

Mardi 27

- » Concombres vinaigrette aux fines herbes
- » Raviolis de légumes
- » Flan **Bio** caramel

Jeudi 29

Férié

Vendredi 30

Pont de l'Ascension