



Menus Vacances de Noël

lundi 22 décembre	mardi 23 décembre	mercredi 24 décembre	Férié	jeudi 25 décembre	vendredi 26 décembre
RILLETTE DE POISSON	CAROTTES RAPEES LOCALES 				
FRICASSÉ DE DINDE SAUCE CRÈME ET ÉCHALOTES	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 				
BRUNOISE LÉGUMES	PATATE DOUCE LOCALE ROTIE AU THYM 				
PÂTES BIO 	POMMES DE TERRE SAUTÉES				
	 TOMME NOIRE				
FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS 					
Goûter : Biscuit + fruit + Boisson	Goûter : Pain + confiture + fruit + Boisson				



Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus Vacances de Noël

lundi 29 décembre	mardi 30 décembre	mercredi 31 décembre	Férié	vendredi 02 janvier
FRIAND FROMAGE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE 			
CORDON BLEU	QUICHE LORRAINE			
POTATOES	SALADE VERTE			
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES 	-			
SAINT NECTAIRE				
Goûter : Pain + pâte à tartiner + fruit + Boisson	FRUIT DE SAISON BIO 			

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Janvier - Février 2026



ÉPIPHANIE

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
fêtons les Edouard MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	fêtons les Epiphanie CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	fêtons les Raymond CÉLERI BIO RÉMOULADE	fêtons les Lucien SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE ÉCHALOTES	fêtons les Alice BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME	OMELETTE (OEUF BIO) À LA CIBOULETTE	MIJOTÉ DE PORC LABEL ROUGE À LA MOUTARDE	COLOMBO DE POULET BBC	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON GRAND-MÈRE
NAVETS LOCAUX AU MIEL	POMMES DE TERRE LOCALES AU FOUR	NUGGETS DE BLÉ	COLOMBO VÉGÉTARIEN	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH
SEMOULE BIO	BUTTERNUT LOCAL RÔTI AUX HERBES	PÂTES LOCALES	BROCOLIS AUX AMANDES RIZ BIO	CAROTTES LOCALES BRAISÉES COEUR DE BLÉ BIO
DONUTS	FRUITS DE SAISON HVE	FROMAGE BLANC BIO À LA CONFITURE	GALETTE DES ROIS	FROMAGE AOP
		Goûter : Biscuit + fruit + boisson		

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local



Ville de Wambrechies
Période Janvier - Février 2026



REPAS À THÈME MONTAGNE

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
fêtons les Marguerite	fêtons les Yvette	fêtons les Nina	fêtons les Rémi	fêtons les Marcel
SALADE DE PERLES	POTAGE DUBARRY LOCAL	COEUR DE PALMIERS	OEUF MIMOSA	TABOULE BIO
SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE AU CURRY	ROUGAIL SAUCISSE LOCAL	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE	TARTIFLETTTE (POMMES DE TERRE LOCALES ET REBLOCHON AOP)	MARMITE DU PÊCHEUR MSC AUX PETITS LEGUMES
COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE	CHILI SIN CARNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	PAVÉ FROMAGER	TARTIFLETTTE VÉGÉTARIENNE (POMMES DE TERRE LOCALES, REBLOCHON AOP, POTIRON)	
POMMES RISSOLÉES	RIZ BIO	SEMOUTTE BIO	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO
SALADE VERTE	POËLÉE CAROTTES LOCALES	COURGES LOCALES RÔTIE	-	PÂTES BIO
YAOURT LOCAL	POMME LOCALE AU FOUR	FROMAGE AOP	FROMAGE BLANC LOCAL À LA CRÈME DE MARRON	SALADE DE FRUITS FRAIS
		Goûter : Pain + pâte à tartiner + fruit + boisson		

Produits Bio

Pêche durable



Repas végétarien

Produits Labelisés



Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Janvier - Février 2026

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
fêtons les Marius CÉLERI BIO RÉMOULADE	fêtons les Sébastien SALADE Verte FROMAGÈRE	fêtons les Agnès CAROTTES BIO LOCALES RÂPÉES À LA CRÈME	fêtons les Vincent RILLETTES DE SARDINES ET TOAST	fêtons les Alphonse VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX
SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE À LA PROVENCALE	CARBONARA VÉGÉTARIENNE	FILET DE LIEU MSC SAUCE AURORE	SAUTÉ DE BOEUF LR FAÇON BOURGUIGNON	MIJOTÉ DE VOLAILLE LOCALE AU JUS
POISSON MSC SAUCE PROVENCALE			ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN	GALETTE VÉGÉTARIENNE
BRUNOISE	EMMENTAL	PETITS POIS BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALE ET PATATES DOUCE
SEMOULE BIO	TORTIS BIO	RIZ BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	
CRÈME DESSERT DU CHEF	COMPOTE DE POMME DU CHEF	YAOUT LOCAL	CAKE VANILLE DU CHEF	FROMAGE AOP
		Goûter : Pain + confiture + fruit + boisson		

Produits Bio

Pêche durable



Repas végétarien

Produits Labellisés

Produit Local



Ville de Wambrechies
Période Janvier - Février 2026

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
fêtons les Paul SALADE DE PÂTES BIO	fêtons les Angèle VELOUTÉ DE POIREAUX LOCAUX	fêtons les Th. D'Aquin SALADE D'HARICOTS VERTS BIO	fêtons les Gildas MACÉDOINE DE LÉGUME MAYONNAISE	fêtons les Martine TOAST DU CHEF
QUENELLES GRATINÉES BÉCHAMEL TOMATE	NUGGETS DE POULET OMELETTE (OEUF BIO) AU FROMAGE	NORMANDIN AU VEAU FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE PANÉ VÉGÉTARIEN	FILET DE COLIN MSC À LA CRÈME
RIZ BIO	FRITES	PÂTES BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME
CAROTTES BIO À LA CRÈME	SALADE VERTE	PETITS POIS	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES	COEUR DE BLÉ
YAOURT AU FRUIT LOCAL	BANANE BIO CHOCOLAT	FROMAGE AOP	QUATRE QUARTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS

Gouter :
Pain + pâte à tartiner + fruit + boisson

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labellisés



Produit Local





Ville de Wambrechies
Période Janvier - Février 2026



CHANDELEUR

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
fêtons les Présentation	fêtons les Blaise	fêtons les Véronique	fêtons les Agathe	fêtons les Gaston
CAROTTES RÂPÉES LOCALES	TABOULÉ AUX 3 CÉRÉALES	QUICHE DE LÉGUMES DU CHEF	CAKE AU MAROILLES AOP	CHAMPIGNONS À LA CREME LOCAUX
JAMBON	CARBONADE LR FLAMANDE	POULET LOCAL RÔTI FAÇON TEX MEX	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE	GNOCCHIS BIO PESTO PARMESAN
MARMITE MSC DU PÊCHEUR	ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN	PAVÉ FROMAGER		
COQUILLETTES BIO	CAROTTES LOCALES BIO AUX OIGNONS	CHOU FLEUR PAPRIKA	RIZ BIO	
HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES	BOULGOUR BIO	GRATIN DE BROCOLIS BIO	SALADE VERTE
COMPOTE DU CHEF	FROMAGE AOP	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	CRÊPE AU SUCRE DU CHEF	YAOURT LOCAL
		Goûter : Biscuit + fruit + boisson		

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local



NOUVEL AN CHINOIS

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
fêtons les Apolline BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	fêtons les Arnaud ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE DÈS DE MIMOLETTE	fêtons les Héloïse PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	fêtons les Félix SALADE DE CHOU VINAIGRE DE RIZ	fêtons les Béatrice SALADE DE COQUILLETTES BIO SAUCE COCKTAIL
LASAGNES ÉPINARDS DUO DE POISSONS MSC	DINDE LOCALE SAUCE CHAMPIGNONS CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	OMELETTE AU FROMAGE	PORC AU CARAMEL LOCAL ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN	QUENELLES GRATINÉES
SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY COEUR DE BLÉ BIO	HARICOTS VERTS BIO POMMES DE TERRE BOULANGÈRES	RIZ CANTONNAIS JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PÔELÉE HARICOTS VERTS POMMES NOISETTE
FROMAGE AOP	CRÈME DESSERT DU CHEF	YAOURT LOCAL AUX FRUITS	TARTE NOIX DE COCO DU CHEF	ORANGE BIO
		Goûter : Pain + confiture + fruit + boisson		

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local