









# 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 <b>PORC LOCAL</b> SAUCE MOUTARDE 			
BRUNOISE LÉGUMES	<b>PATATE DOUCE LOCALE</b> ROTIE AU THYM 			
<b>PÂTES BIO</b> 	POMMES DE TERRE SAUTÉES			
	TOMME NOIRE			
<b>FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS</b> 				
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 jeudi 01 janvier	vendredi 02 janvier
FRIAND FROMAGE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE			
CORDON BLEU	QUICHE LORRAINE			
POTATOES	SALADE VERTE			
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	-			
SAINT NECTAIRE				
	FRUIT DE SAISON BIO			
Goûter : Pain + pâte à tartiner + fruit + Boisson	Goûter : Biscuit + fruit + Boisson			

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local






























Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies  
Période Janvier - Février 2026



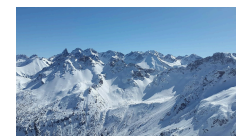
ÉPIPHANIE

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
fêtons les Edouard	fêtons les Epiphanie	fêtons les Raymond	fêtons les Lucien	fêtons les Alice
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE ÉCHALOTES 	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 
		NUGGETS DE BLÉ 	COLOMBO VÉGÉTARIEN 	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 
NAVETS LOCAUX AU MIEL 	POMMES DE TERRE LOCALES AU FOUR 	PÂTES LOCALES 	BROCOLIS AUX AMANDES	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 
SEMOULE BIO 	BUTTERNUT LOCAL RÔTI AUX HERBES 	PETITS POIS	RIZ BIO 	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 Labellisés 
Produit Local 				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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	TARTIFLETTE (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	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE (POMMES DE TERRE LOCALES, REBLOCHON AOP, POTIRON)	
POMMES RISSOLÉES	RIZ BIO	SEMOULE BIO	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO
SALADE VERTE	POÊLÉE 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 Labellisés
				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	fêtons les Sébastien	fêtons les Agnès	fêtons les Vincent	fêtons les Alphonse
CÉLERI BIO RÉMOULADE 	SALADE VERTE FROMAGÈRE	CAROTTES BIO LOCALES RÂPÉES À LA CRÈME 	RILLETES DE SARDINES ET TOAST	VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX 
SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE À LA PROVENÇAL 	CARBONARA VÉGÉTARIENNE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE AURORE 	SAUTÉ DE BOEUF LR FAÇON BOURGUIGNON 	MIJOTÉ DE VOLAILLE LOCALE AU JUS 
POISSON MSC SAUCE PROVENÇALE 			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 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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	fêtons les Angèle	fêtons les Th. D'Aquin	fêtons les Gildas	fêtons les Martine
<b>SALADE DE PÂTES BIO</b> 	<b>VELOUTÉ DE POIREAUX LOCAUX</b> 	<b>SALADE D'HARICOTS VERTS BIO</b> 	MACÉDOINE DE LÉGUME MAYONNAISE	TOAST DU CHEF 
QUENELLES GRATINÉES BÉCHAMEL TOMATE 	NUGGETS DE POULET	NORMANDIN AU VEAU	<b>RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE</b> 	<b>FILET DE COLIN MSC À LA CRÈME</b> 
	<b>OMELETTE (OEUF BIO) AU FROMAGE</b> 	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE</b> 	PANÉ VÉGÉTARIEN 	
<b>RIZ BIO</b> 	FRITES	<b>PÂTES BIO</b> 	POÊLÉE DE LÉGUMES	<b>ÉPINARDS BIO À LA CRÈME</b> 
<b>CAROTTES BIO À LA CRÈME</b> 	SALADE VERTE	PETITS POIS	<b>POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES</b> 	COEUR DE BLÉ
<b>YAOURT AU FRUIT LOCAL</b> 	<b>BANANE BIO CHOCOLAT</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>QUATRE QUARTS DU CHEF</b> 	SALADE DE FRUITS FRAIS
		Goûter : Pain + pâte à tartiner + fruit + boisson		
<b>Produits Bio</b> 	<b>Pêche durable</b> 	<b>Repas végétarien</b> 	<b>Produits Labellisés</b> 	<b>Produit Local</b> 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



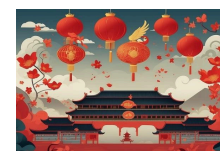
Ville de Wambrechies  
Période Janvier - Février 2026





















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 CRÈME LOCAUX
JAMBON	CARBONADE LR FLAMANDE	POULET LOCAL RÔTI FAÇON TEX MEX	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINE	GNOCCHIS BIO PESTO PARMESAN
MARMITE MSC DU PÊCHEUR	ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN	PAVÉ FROMAGER		
COQUILLETES 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 Labellisés
				Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# NOUVEL AN CHINOIS

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud	fêtons les Héloïse	fêtons les Félix	fêtons les Béatrice
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE DÈS DE MIMOLETTE 	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	SALADE DE CHOU VINAIGRE DE RIZ	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL 
LASAGNES ÉPINARDS DUO DE POISSONS MSC 	DINDE LOCALE SAUCE CHAMPIGNONS   CORDON BLEU VÉGÉTARIEN 	OMELETTE AU FROMAGE 	PORC AU CAMEL LOCAL   ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN 	QUENELLES GRATINÉES 
SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES FACON VICHY   COEUR DE BLÉ BIO 	HARICOTS VERTS BIO   POMMES DE TERRE BOULANGÈRES	RIZ CANTONNAIS  JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PÔLÉE 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 Labellisés 
Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.