



VACANCES FÉVRIER

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	SAUCISSON À L'AIL LOCAL	FRIAND AU FROMAGE	CHOU BLANC LOCAL VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE
JAMBON LOCAL	SAUTÉ DE DINDE BBC AU CURRY	POISSON MSC FAÇON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	HACHIS PARMENTIER (POMMES DE TERRE LOCALES)	GRATIN QUENELLES CHAMPIGNONS
POTATOES	RIZ IGP	GRATIN DE CHOU FLEUR LOCAL	SALADE VERTE	PÂTES BIO
SALADE VERTE	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	COEUR DE BLÉ BIO	-	HARICOTS VERTS BIO
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BIO	BANANE BIO	GÂTEAU AUX POMMES LOCALES DU CHEF	CRÈME VANILLE DU CHEF
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés


Produit Local




















Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



VACANCES FÉVRIER

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
TARTE AU FROMAGE DU CHEF	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE 	SALADE DE LENTILLES BIO 	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE 	OEUFS MIMOSA
SAUTÉ DE PORC LR MOUTARDE 	TARTIFLETTE (REBLOCHON AOP) 	ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN 	PILON DE POULET MARINÉ	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE 
COEUR DE BLÉ BIO 	SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY 	PETITS-POIS BIO AUX OIGNONS 	RIZ IGP 
LÉGUMES LOCAUX BIO 	-	SEMOULE BIO 	PÂTES HVE 	FONDUE DE POIREAUX BIO A LA CREME 
SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	FLAN CARAMEL BIO 	YAOURT LOCAL AUX FRUITS 	FROMAGE AOP 	FRUIT BIO 
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
























api

C'EST

LE

printemps

Ville de Wambrechies Période 4

lundi 02 mars fêtons les Charles	mardi 03 mars fêtons les Guénolé	mercredi 04 mars fêtons les Casimir	jeudi 05 mars fêtons les Olive	vendredi 06 mars fêtons les Colette
FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE 	CAROTTES RÂPÉES BIO 	VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX 
CORDON BLEU VÉGÉTARIEN 	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY  OMELETTE DU CHEF (OEUFS BIO) À LA CIBOULETTE   	BOEUF LABEL ROUGE FAÇON STROGONOFF  NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE	NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE BOULETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ 
PETITS POIS CAROTTES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX 	LÉGUMES LOCAUX 	FRITES	BRUNOISE DE LÉGUMES
POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 	TORTIS BIO 	SEMOULE BIO 	SALADE VERTE BIO 	RIZ IGP CRÉOLE 
FRUITS DE SAISON	FROMAGE AOP 	BANANE BIO AU CHOCOLAT 	GÂTEAU YAOURT DU CHEF 	YAOURT LOCAL 

Goûter :

Repas végétarien



Pêche durable



Produit bio



Produit Local

















Produit labellisé



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies Période 4

lundi 09 mars fêtons les Françoise	mardi 10 mars fêtons les Vivien	mercredi 11 mars fêtons les Rosine	jeudi 12 mars fêtons les Justine	vendredi 13 mars fêtons les Rodrigue
CHOU BLANC LOCAL RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE 	RILLETES DE POISSON MSC 	CAROTTES LOCALES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE  	BOUILLON DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ IGP FAÇON NIÇOISE 
CHOIPOLATAS LOCALES 	CURRY DE POISSON MSC 	SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE À LA NORMANDE 	POT AU FEU (BOEUF LOCAL) 	NUGGETS DE BLÉ 
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 		PANÉ FROMAGER 	ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN FAÇON POT AU FEU 	
PÂTES BIO 	FONDUE D'EPINARDS BIO 	HARICOTS VERTS BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR 	CHOU-FLEUR BIO AU PAPRIKA 
BROCOLIS BIO GRATINÉS 	RIZ IGP AU CURRY ET LAIT DE COCO 	COEUR DE BLÉ BIO 	LÉGUMES LOCAUX DU POT 	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE 
SALADE DE FRUITS DU CHEF 	YAOURT LOCAL 	CRÈME DESSERT DU CHEF 	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF 	FROMAGE AOP 
		Goûter :		
Repas végétarien 	Pêche durable 	Produit bio 	Produit Local 	Produit labellisé 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

C'EST

LE

printemps

Ville de Wambrechies Période 4



Repas à thème Allemagne

lundi 16 mars fêtons les Bénédictine	mardi 17 mars fêtons les Patrick	mercredi 18 mars fêtons les Cyrille	jeudi 19 mars fêtons les Joseph	vendredi 20 mars fêtons les Herbert
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE	BAGUETTE PIZZA DU CHEF	SOUPE AU CHOU LOCAL	OEUF DUR MAYONNAISE
POULET LOCAL BASQUAISE	SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE À L'INDIENNE	FLAN LÉGUMES FROMAGE	CURRY WURST	FILET DE COLIN MSC SAUCE ORIENTALE
ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON BASQUAISE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON		ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN FAÇON CURRY WURST	
RIZ IGP	CHOU-FLEUR LOCAL RÔTI AU PAPRIKA	PÂTES BIO	ROSENKOHL	LÉGUMES COUSCOUS PRINTANNIER
	BOULGOUR BIO	SALADE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	SEMOULE BIO
COMPOTE DU CHEF	FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL FAÇON FORÊT NOIRE	FROMAGE BIO

Goûter :

Repas végétarien

Produit Local

Produit bio
























Pêche durable

Produit labellisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies Période 4

lundi 23 mars fêtons les Victorien	mardi 24 mars fêtons les Catherine	mercredi 25 mars fêtons les Annonciation	jeudi 26 mars fêtons les Larissa	vendredi 27 mars fêtons les Rupert
SALADE VERTE AU SURIMI	SALADE D'ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE 	MOUSSE DE BETTERAVES	TOAST AU CHÈVRE DU CHEF 	CÉLERI BIO RÉMOULADE 
ESCALOPE DE DINDE À LA NAPOLITAINE	POISSON MSC FAÇON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE 	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	SAUTÉ DE POULET LABEL ROUGE AU CURRY 	BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)  
CHIPOLATAS VÉGÉTARIENNE 		CORDON BLEU VÉGÉTARIEN 	BOULETTES VÉGÉTARIENNES À L'INDIENNE 	
POELEE DE CAROTTES LOCALES ET PANAI LOCAL 	FRITES	FONDUE DE POIREAUX BIO 	RIZ IGP PILAF 	PÂTES BIO 
BOULGOUR BIO 	SALADE VERTE BIO 	SEMOULE BIO 	PETITS POIS	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉES 
FRUITS DE SAISON	FROMAGE BIO 	CRÈME DESSERT PRALINÉ DU CHEF 	CAKE AU CITRON DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 

Goûter :

Repas végétarien



Produit Local



Produit bio



Pêche durable




















Produit labellisé



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies Période 4

lundi 30 mars fêtons les Amédée	mardi 31 mars fêtons les Benjamin	mercredi 01 avril fêtons les Hugues	jeudi 02 avril fêtons les Sandrine	vendredi 03 avril fêtons les Richard
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	WRAPS AU THON ET CRUDITES	CELERI LOCAL RAPE SAUCE COCKTAIL 	SALADE DE MAÏS	MACÉDOINE DE LÉGUMES
RÔTI DE DINDE LOCALE SAUCE FORESTIÈRE 	PORC LABEL ROUGE À LA MOUTARDE 	BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE ÉCHALOTE 	CARBONNARA VÉGÉTARIEN 	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN 	CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE	NUGGETS VÉGÉTARIENS 		
PÂTES BIO 	HARICOTS BEURRE AU PAPRIKA	PETIT POIS	COQUILLETES BIO 	DUO DE CHOUX-FLEURS LOCAUX ET BROCOLIS BIO GRATINÉS 
PÔLÉE HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO 	COEUR DE BLE BIO 	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 
FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONNADE 	FRUITS DE SAISON	FROMAGE AOP 	BROWNIE DU CHEF 	FRUITS DE SAISON

Goûter :

Repas végétarien



Produit Local



Produit bio



Pêche durable



Produit labellisé



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

C'EST

LE
















printemps

Ville de Wambrechies Période 4



LUNDI DE PÂQUES

Repas à thème Pâques

lundi 06 avril fêtons les Célestin	mardi 07 avril fêtons les Jean Baptiste	mercredi 08 avril fêtons les Julie	jeudi 09 avril fêtons les Gauthier	vendredi 10 avril fêtons les Fulbert
	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES LOCALES BIO RAPÉES FACON MALTAISE 	OEUF MIMOSA	CELERI LOCAL REMOULADE 
	NUGGETS DE POISSON 	LASAGNES DU CHEF  BRUSCHETTA TOMATE ET MOZZARELLA	BOULETTES À L'AGNEAU BOULETTES VÉGÉTARIENNES 	CASSOLETTE DE POISSON MSC 
	ÉPINARDS BIO FONDANTS 	SALADE VERTE BIO 	FLAGEOLETS ET POMMES DE TERRE LOCALES 	COEUR DE BLÉ BIO 
	RIZ IGP CRÉOLE 	-	CAROTTES BIO ET NAVETS RÔTIS AU MIEL 	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE
	YAOURT LOCAL 	FRUITS DE SAISON BIO 	GÂTEAU DE PÂQUES DU CHEF 	FROMAGE

Goûter :

Repas végétarien



Produit Local



Produit bio



Pêche durable



Produit labellisé



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.