



Ville de Wambrechies
Période Septembre Octobre 2026



lundi 31 août fêtons les Aristide	mardi 01 septembre fêtons les Gilles	mercredi 02 septembre fêtons les Ingrid	jeudi 03 septembre fêtons les Grégoire	vendredi 04 septembre fêtons les Rosalie
	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX DÈS DE MIMOLETTE	CELERI LOCAL REMOULADE
	BOSCIOLA (VIANDE DE PORC BBC LOCALE)	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE AU THYM	OMELETTE (OEUF BIO) AU FROMAGE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	CASSOLETTE DE POISSON MSC A LA DIEPPOISE
	SAUCE FROMAGERE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME		
	PÂTES BIO	SEMOULE BIO	RIZ BIO CRÉOLE	RATATOUILLE ÉLABORÉE PAR LE CHEF AUX LÉGUMES BIO
		HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	AUX PETITS LEGUMES LOCAUX	PÂTES BIO
		FROMAGE AOP		MAROILLES LOCAL AOP
	YAOURT LOCAL		FRUIT DE SAISON BIO	

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labellisés

Produit Local



Ville de Wambrechies
Période Septembre Octobre 2026

lundi 07 septembre fêtons les Reine	mardi 08 septembre fêtons les Nativité N.-D.	mercredi 09 septembre fêtons les Alain	jeudi 10 septembre fêtons les Inès	vendredi 11 septembre fêtons les Adelphe
RATATOUILLE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	PASTÈQUE	SALADE DE PÂTES BIO 	SALADE DE CONCOMBRE A L'ÉCHALOTE	BETTERAVES ROUGES BIO 
SAUTE DE POULET LABEL ROUGE  GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 	LASAGNES VÉGÉTARIENNES ÉLABORÉES PAR LE CHEF (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)  	NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE STEAK VEGETAL 	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE 	COLOMBO DE MERLU MSC 
POMMES DE TERRE GRENAILLE LOCALES  CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	SALADE VERTE VINAIGRETTE -	GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE LOCALES)  COURGETTES BIO À L'AIL 	TOMATE PROVENÇALE RIZ BIO 	PIPERADE COEUR DE BLÉ BIO 
FROMAGE BIO 				
	YAOURT LOCAL À LA CONFITURE 	COMPOTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	PÂTISSERIE ELABORÉE PAR LE CHEF	BANANE BIO COULIS CHOCOLAT 

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Ville de Wambrechies
Période Septembre Octobre 2026



lundi 14 septembre fêtons les La Ste Croix	mardi 15 septembre fêtons les Roland	mercredi 16 septembre fêtons les Edith	jeudi 17 septembre fêtons les Renaud	vendredi 18 septembre fêtons les Nadège
SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ET SES CROÛTONS	MELON	RILLETES DE THON	GASPACHO ELABORÉ PAR LE CHEF	TABOULE (SEMOULE BIO) 
AIGUILLETES DE VOLAILLE LOCALES 	BOULETTES AU VEAU SAUCE FORESTIÈRE	LASAGNES LEGUMES BIO PESTO ET MOZZARELLA  	TORTILLA ESPAGNOLE 	FILET DE POISSON MSC A LA BORDELAISE 
POMMES DE TERRE SAUTÉES	BOULETTES THAI 		(POMMES DE TERRE LOCALES) 	
HARICOTS VERTS BIO 	PETITS POIS CAROTTES	SALADE VERTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	FONDUE DE POIREAUX BIO 
	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 		-	PÂTES BIO 
YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT ÉLABORÉE PAR LE CHEF	PÂTISSERIE ELABORÉ PAR LE CHEF	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Ville de Wambrechies Période Septembre Octobre 2026

lundi 21 septembre fêtons les Matthieu	mardi 22 septembre fêtons les Candide	mercredi 23 septembre fêtons les Constant	jeudi 24 septembre fêtons les Thèle	vendredi 25 septembre fêtons les Hermann
CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL 	PASTÈQUE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	VELOUTE DE COURGETTES BIO LOCALES  	TOAST AU MAROILLES AOP ET LOCAL  
BOULETTES BLÉ TOMATES BASILIC 	EMINCE DE VOLAILLE LABEL ROUGE SAUCE FORESTIERE 	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE  QUENELLES VÉGÉTARIENNES 	HACHIS PARMENTIER ÉLABORÉ PAR LE CHEF (POMMES DE TERRE LOCLAES ET ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)   HACHIS PARMENTIER VEGETAL 	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON 
LÉGUMES COUSCOUS	RIZ BIO PILAF 	POTIMARRON LOCAL ROTI 	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TORTIS BIO 
SEMOULE BIO 	POELÉE DE CHAMPIGNONS ET HARICOTS VERTS BIO 	POTATOES	-	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 
CANTAL AOP 				
	YAOURT LOCAL 	SALADE DE FRUITS ÉLABORÉE PAR LE CHEF	PÂTISSERIE ELABORÉE PAR LE CHEF	GLACE

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Septembre Octobre 2026



lundi 28 septembre fêtons les Venceslas	mardi 29 septembre fêtons les Michel	mercredi 30 septembre fêtons les Jérôme	jeudi 01 octobre fêtons les Thérèse	vendredi 02 octobre fêtons les Léger
FRIAND FROMAGE	BOUILLON DE LEGUMES	SALADE DE PERLES BIO 	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	CAKE ELABORE PAR LE CHEF
BEIGNET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE 	ESCALOPE DE VOLAILLE BBC 	OMELETTE (OEUF BIO) ÉLABORÉE PAR LE CHEF AUX LARDONS  	SAUTE DE PORC LABEL ROUGE  STEAK VEGETAL 	FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ 
POMMES DE TERRE VAPEUR LOCALES 	GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES 	PIPERADE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO BRAISÉES 
LEGUMES LOCAUX 	NAVETS RÔTIS AU MIEL	COEUR DE BLÉ BIO 	POTATOES	PÂTES BIO 
SAINT NECTAIRE AOP 				
	YAOURT VANILLE BIO 	BANANE BIO 	PÂTISSERIE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Septembre Octobre 2026



api

MENU ROSE				
lundi 05 octobre fêtons les Fleur	mardi 06 octobre fêtons les Bruno	mercredi 07 octobre fêtons les Serge	jeudi 08 octobre fêtons les Pélagie	vendredi 09 octobre fêtons les Denis
CONCOMBRES BIO À LA GRECQUE 	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	TERRINE DE POISSON	BETTRAVES BIO VINAIGRETTE 	TOAST CHEVRE ÉLABORÉ PAR LE CHEF
BOLOGNAISE DE BOEUF BIO 	SAUTE DE PORC LABEL ROUGE A LA MOUTARDE  	BRUSCHETTA ÉLABORÉE PAR LE CHEF À LA DINDE ET MOZZARELLA	MIJOTE DE PORC LABEL ROUGE A LA TOMATE 	CASSOLETTE DE POISSON MSC 
BOLOGNAISE VEGETALE ÉGRÉNÉ DE POIS BIO  		BRUSCHETTA ÉLABORÉE PAR LE CHEF AU FROMAGE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE 	
PÂTES BIO 	COURGETTES LOCALES BRAISEES 	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PUREE ROSE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SEMOULE BIO 
-	RIZ BIO 	-	FEUILLES DE CHENE ROUGE	AUX PETITS LÉGUMES
	FROMAGE BIO 		CANTAL AOP 	
LIÉGEOIS VANILLE ÉLABORÉ LE CHEF		FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS FRAICHE ÉLABORÉE PAR LE CHEF
Produits Bio 	Pêche durable 	Repas végétarien 	Produits Labellisés 	Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

C'est la rentrée!

Ville de Wambrechies Période Septembre Octobre 2026



SEMAINE DE LA RENCONTRE DU GOÛT



api

lundi 12 octobre fêtons les Wilfried	mardi 13 octobre fêtons les Géraud	mercredi 14 octobre fêtons les Juste	jeudi 15 octobre fêtons les Thérèse	vendredi 16 octobre fêtons les Edwige
ENDIVES LOCALES AUX DÈS DE MIMOLETTE 	FOCACCIA ÉLABORÉE PAR LE CHEF	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	POTAGE LEGUMES LOCAUX BIO  	PISSALADIÈRE ÉLABORÉE PAR LE CHEF AUX POIS CHICHE BIO ET AUX OIGNONS 
SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE 	NUGGET DE VOLAILLE NUGGETS DE BLÉ 	NEMS DE LEGUMES  NEMS DE PORC	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE ÉLABORÉE PAR LE CHEF (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)  	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
SEMOULE BIO 	POTATOES	CAROTTES BIO À LA CRÈME 	SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO 
POELEE DE LEGUMES	SALADE VERTE	RIZ IGP 	TORTIS BIO 	RIZ BIO 
EMMENTAL BIO 				
	YAOURT LOCAL 	BANANE BIO COULIS CARAMEL 	PÂTISSERIE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	CLÉMENTINE

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.