Découvrez les menus servis jusqu'au 17 octobre.

contact : guichet.unique@wambrechies.fr

Accès rapides : les cantines | Inscription [1] | Tarifs [2]

Menus cantine écoles, accueils de loisirs et mercredis récréatifs

nb : les menus étant essentiellement confectionnés à partir de produits frais, une absence ou un retard de livraison peut occasionner un changement de dernière minute.

* *signifie que le produit est local*
* *signifie que le produit est local*

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 15 au 19 septembre	Salade verte aux croûtons Pavé moelleux végétarien, pdt* au paprika, chou fleur[bio] Yaourt*	Céléri[bio] à la bulgare Filet de Lieu MSC sauce échalote, fondue de poireaux* pâtes[bio] Prune *Alternative protéinée : sauce fromagère[bio]*	Friand au fromage Mijoté de boeuf* à l'indienne, semoule[bio], ratatouille aux légumes[bio] Chaource AOP *Alternative protéinée : boulettes aux pois chiches[bio]*	**Repas à t : les USA** Coleslaw Hot dog, f salade ver Apple pie chef *Alternativ protéinée dog de ca la tapenad légumineu*
Du 22 au 26 septembre	Chou fleur[bio] sauce cocktail Jambon blanc label rouge, potimarron* rôti, potatoes Poire* *Alternative protéinée : saucisse végétarienne*	Gaspacho frais Boulettes végétariennes aux pois chiches[bio], poêlée de légumes méridionale, semoule[bio] sauce tomate Mimolette	Carottes* râpées vinaigrette Sauté d'agneau au curry, riz[bio] pilaf, brocolis[bio] aux oignons Salade de fruits frais du chef *Alternative protéinée : dahl de lentilles[bio]*	Chou roug pommes Pêche du j sauce estr tortis[bio], h verts[bio] à l Cantal AO *Alternativ protéinée : boulette thaï & sau tomate*
Du 29 septembre au 3 octobre	Tomates[bio] vinaigrette Fricassée de poisson MSC	Taboulé[bio] Pâtes[bio] carbonara, salade verte	Betteraves rouges[bio] vinaigrette Sauté de veau à	Friand au fromage Omelette chef aux

Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
		gratiné, carottes* braisées, riz[bio] Saint Paulin *Alternative protéinée : galette végétarienne à la mexicaine*	Pomme* *Alternative protéinée : sauce aux légumes*	l'estragon, semoule[bio], piperade Yaourt* nature sucré *Alternative protéinée : pané fromager*	oeufs[bio], p pois aux oignons, p vapeur Gâteau au pépites de chocolat d
	Du 6 au 10 octobre	Concombre[bio] à la grecque Couscous : poulet*, semoule[bio], légumes Compote de pommes[bio] du chef *Alternative protéinée : couscous végétarien*	Radis rose Pâtes* carbonara de poisson MSC aux petits légumes Yaourt* aromatisé *Alternative protéinée : bolognaise végétarienne[bio]*	Crêpe au fromage Bruschetta jambon mozzarella du chef, salade verte Edam[bio] *Alternative protéinée : bruschetta tomate, mozzarella & basilic*	Œuf dur mayonnai Dahl de lentilles[bio] carottes*[b Mousse au chocolat d
	Du 13 au 17 octobre	Friand au fromage Pêche du jour sauce à l'aneth, riz[bio], carottes* à la crème Ananas[bio] *Alternative protéinée : tarte au fromage & champignons*	Endives aux pommes Aiguillettes de poulet sauce forestière, semoule[bio], poêlée de légumes* Yaourt* *Alternative protéinée : nuggets de blé*	Haricots beurre vinaigrette Sauté de bœuf sauce poivre, fondue de poireaux*, tortis[bio] Mimolette *Alternative protéinée : boulettes végétariennes façon thaï*	**Journée d goût** Potage de panais* & fouettée ciboulette Galette de cassés & potiron, p campagna salade ver Pâtes de f au jus de pommes*

** signifie que le produit est local*

Menus du 1er septembre au 17 octobre

Poids : 622.37 Ko
Téléchargement [3]

Les cantines

La ville de Wambrechies compte trois restaurants scolaires publics. Deux sont installés dans l'école maternelle Madame de Sévigné et le groupe scolaire Pasteur/Ségur, le troisième étant le grand restaurant central "Jean Vandenbosch" sis rue des Ecoles en centre ville, qui accueille les enfants des écoles Louis Leroy et Jules Ferry ainsi que ceux participant aux mercredis récréatifs et aux accueils de loisirs.

Les écoles privées St Vaast et La Providence disposent chacune d'un lieu de restauration au sein de l'établissement. Les menus servis sont les mêmes que dans les cantines publiques puisque c'est la ville qui fournit l'intégralité des repas.

Inscriptions

Les inscriptions se font via le Portail Famille **[4].**

Tarifs

nb : les enfants scolarisés en ULIS bénéficient du tarif wambrecitain.

COEFFICIENT CAF	T1 (0 À 549)	T2 (550-762)	T3 (763-1037)	T4 (1038-1342)	T5 (1343 ET PLUS)	Panier repas*
wambrecitains	1,64€	2,47€	3,30€	4,15€	4,99€	T1 et T2 : 1€ T3 à T5 : 1,50€
Extérieurs	3,70€	4,50€	5,05€	5,90€	6,75€	T1 et T2 : 2€ T3 à T5 : 3€
Adultes	8,50€					

** réservé aux enfants bénéficiant d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) pour raisons médicales.*

→ Conditions de remboursement & pénalités ***[4]***

REGLEMENT INTERIEUR « RESTAURATION MUNICIPALE » « GARDERIES » « ANIMATION D'APRES CLASSE »

Article 1 – CADRE GENERAL DES SERVICES DE RESTAURATION / GARDERIE / ANIMATION D'APRES CLASSE

Ces services sont municipaux, le fonctionnement est assuré par des personnels qui sont sous la responsabilité du Maire.

Ces services débutent dès le premier jour de la rentrée à raison de quatre jours par semaine : lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement en période scolaire.

L'inscription à ces services est OBLIGATOIRE par l'intermédiaire du PORTAIL FAMILLE.

Le fait d'inscrire un enfant à l'un de ces services, implique l'acceptation du règlement intérieur et l'engagement d'effectuer les paiements dans les délais prévus.

Article 2 – MODALITES DE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION MUNICIPALE

Pour qu'un enfant puisse déjeuner le midi, son nom doit figurer sur une liste établie à l'avance en fonction des inscriptions effectuées via le PORTAIL FAMILLE.

Lieux concernés :

RESTAURANT PRINCIPAL rue des ECOLES pour :

-ECOLE MATERNELLE LOUIS LEROY

-ECOLE PRIMAIRE FERRY

SITE DECENTRALISE rue du Maire CATTEAU pour :

-ECOLE MATERNELLE SEVIGNE

SITE DECENTRALISE chemin du Fort pour :

-ECOLE MATERNELLE Madame de SEGUR

-ECOLE PRIMAIRE PASTEUR

Article 3 – JOURS ET HEURES D'OUVERTURE :

Les lieux de restauration sont ouverts les mêmes jours que l'école. Les heures d'ouverture sont fixées de la façon suivante :

MATERNELLE : de 11h25 à 13h15

PRIMAIRE : de 11h35 à 13h35

Tout enfant inscrit ne pourra pas quitter seul l'école. Le repas doit être impérativement pris sur place.

Afin de respecter l'état sanitaire, tout enfant présentant un risque de contagion ou ne respectant pas les règles d'hygiène élémentaire sera exclu.

Chacun doit respecter les règles relatives à la sécurité, du respect des aliments, du matériel et installations et au savoir-vivre propres à l'établissement, afin d'y faire régner une ambiance agréable.

Règlement intérieur cantine et garderies

Poids : 371.44 Ko
Téléchargement [5]

Un souci constant d'évaluation de la qualité de la restauration

Les menus sont choisis par une diététicienne pour une période de six à huit semaines, entre les vacances. Ils sont régulièrement évalués par la "commission menu", composée de parents d'élèves, de représentants du corps enseignant et du personnel de cantine, du cuisinier, de la diététicienne, d'un responsable de la société *Mille et un repas* (actuelle titulaire du marché public de restauration scolaire) et de l'Adjointe déléguée à la restauration scolaire.

Cette commission menu se réunit trois à quatre fois par an pour examiner et modifier, si nécessaire, les menus proposés par la diététicienne. Elle est aussi le lien entre les parents et les responsables de la restauration, pour faire remonter les problèmes rencontrés ou émettre des propositions.

URL de la source (modifié le 12/09/2025 - 17:51): https://www.wambrechies.fr/vie-scolaire/menus-cantine

Liens
[1] https://www.wambrechies.fr/vie-scolaire/restauration-scolaire#inscription
[2] https://www.wambrechies.fr/vie-scolaire/restauration-scolaire#tarifs
[3] https://www.wambrechies.fr/sites/default/files/atoms/files/menus_sept_-_oct_2025.pdf
[4] https://www.wambrechies.fr/services-en-ligne/portail-famille
[5] https://www.wambrechies.fr/sites/default/files/atoms/files/reglement_interieur_2022.pdf