




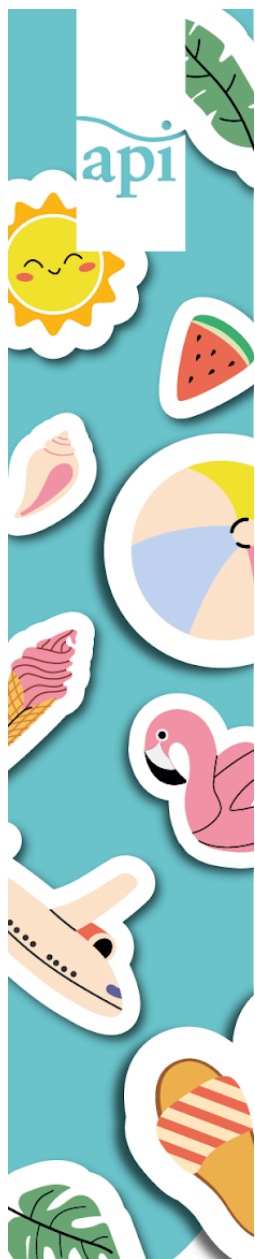























Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026

lundi 27 avril fêtons les Alida	mardi 28 avril fêtons les Zita	mercredi 29 avril fêtons les Chanel	jeudi 30 avril fêtons les Catherine	vendredi 01 mai fêtons les Robert
CAKE AU FROMAGE DU CHEF	SALADE DE CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO ET SES CROÛTONS 	TOMATES VINAIGRETTE AUX ÉCHALOTTES	FÉRIÉ
CORDON BLEU DE DINDE SAUCE TOMATE	BOLOGNAISE DE BOEUF BIO 	MIJOTE DE COLIN MSC A LA NAPOLITAINE 	COUSCOUS POULET BBC LOCAL 	
CORDON VÉGÉTARIEN SAUCE TOMATE 	BOLOGNAISE VEGETARIENNE BIO 		COUSCOUS DE PPISSON MSC 	
PETITS POIS AUX OIGNONS	PÂTES BIO 	TOMATE RÔTIE BIO 	LÉGUMES LOCAUX COUSCOUS 	
RIZ IGP CREOLE 		BLÉ BIO 	SEMOULE BIO 	
FRUITS DE SAISON HVE 	YAOURT LOCAL 	COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF   	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF 	
Produits Bio 	Pêche durable 	Repas végétarien 	Produits Labellisés 	Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026

lundi 04 mai fêtons les Jacques	mardi 05 mai fêtons les Sylvain	mercredi 06 mai fêtons les Judith	jeudi 07 mai fêtons les Prudence	vendredi 08 mai fêtons les Gisèle
BETTERAVES ROUGES BIO À L'ÉCHALOTTE 	COLESLAW LOCAL 	CAROTTES RÂPÉES LOCALES 	CONCOMBRE LOCAL SAUCE FROAGE BLANC CIBOULETTE 	FÉRIÉ
SAUTE DE POULET BBC AU MAROILLES 	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE AU JUS 	QUENELLES SAUCE PROVENÇALE 	MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC 	
FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME 	OMELETTE AU FROMAGE (OEUF BIO) SAUCE PRINTANNIÈRE  			
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	COQUILLETES BIO 	RATATOUILLE DU CHEF LOCALE 	COEUR DE BLÉ BIO 	
SALADE VERTE BIO  	COURGETTES A L'AIL BIO 	RIZ IGP 	POËLÉE HARICOTS VERTS BIO 	
YAOURT LOCAL 	SALADE D'ANANAS BIO 	BANANE BIO RÔTIE À LA CASSONADE 	FROMAGE AOP 	

Produits Bio 

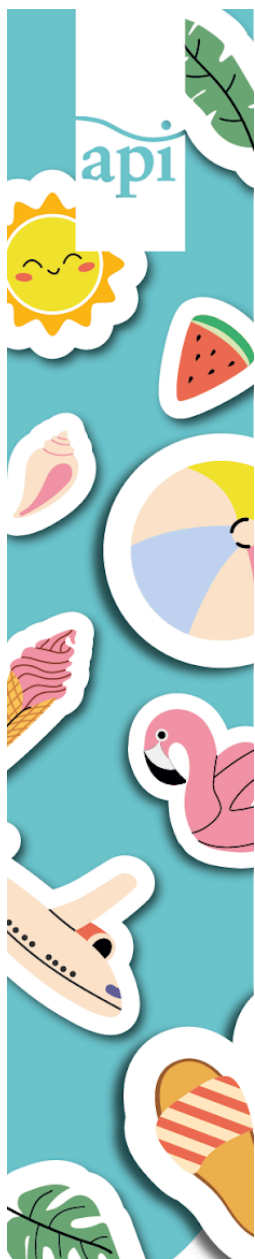
Pêche durable 

Repas végétarien 













Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026


lundi 11 mai fêtons les Solange	mardi 12 mai fêtons les Estelle	mercredi 13 mai fêtons les Achille	jeudi 14 mai fêtons les Rolande	vendredi 15 mai fêtons les Matthias
SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL 	GASPACHO DE TOMATES BIO ET BASILIC DU CHEF 	SALADE GRECQUE (FETA AOP) 	FÉRIÉ	FERMÉ
MERGUEZ VEGETALE SAUCE TOMATE 	SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE SAUCE FAÇON MARENGO	MIJOTÉ DE BOULET BBC AUX HERBES 		
	ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN SAUCE BLANCHE	FILET DE LIEU MSC SAUCE À L'ÉCHALOTE 		
COURGETTES LOCALES BRAISÉES 	PIPERADE LOCALE 	POÉLÉE DE POIVRONS LOCAUX		
POMMES DE TERRE LOCALES AU FOUR 	PÂTES LOCALES 	RIZ IGP 		
YAOURT LOCAL 	BANANE BIO COULIS CHOCOLAT 	CREME DESSERT DU CHEF 		




Produits Bio




Pêche durable



Repas végétarien

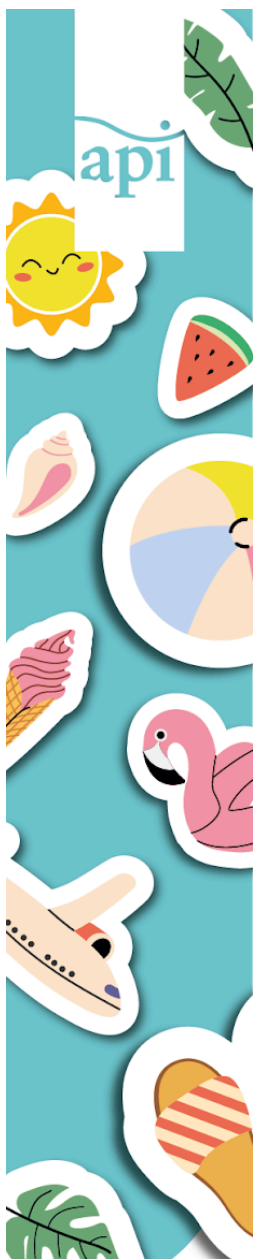


Produits Labellisés



Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026

REPAS À THÈME CAMPAGNE

lundi 18 mai fêtons les Pascal	mardi 19 mai fêtons les Eric	mercredi 20 mai fêtons les Yves	jeudi 21 mai fêtons les Bernardin	vendredi 22 mai fêtons les Constantine
SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX HERBES	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE LOCALE	TOMATES LOCALES VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO ET CROÛTONS	CRÊPE AU FROMAGE
MIJOTÉ DE DINDE BBC AU PAPRIKA	OMELETTE AU FROMAGE DU CHEF (OEUFS HVE)	RÔTI DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	PILONS DE POULET	MIJOTÉ DE COLIN MSC
NUGGETS DE BLÉ KETCHUP		FILET DE POISSON MSC PANÉ SAUCE TARTARE	BOULETTES VÉGÉTARIENES À LA PROVENÇALE	
PETITS POIS AUX OIGNONS	POMMES DE TERRE LOCALES FACON POTATOES	MACARONIS BIO	POÉLÉE CAMPAGNARDE (CHAMPIGNONS, HARICOTS VERTS BIO)	RATATOUILLE DU CHEF LOCALE
POMMES DE TERRE VAPEUR À L'AIL	SALADE VERTE BIO	CAROTTES LOCALES BIO À LA CRÈME	POMMES DE TERRE LOCALES	RIZ IGP PILAF
FRUITS DE SAISON HVE	YAOURT BIO	COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF	TARTE AUX POMMES HVE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026

lundi 25 mai fêtons les Donatien	mardi 26 mai fêtons les Sophie	mercredi 27 mai fêtons les Bérenger	jeudi 28 mai fêtons les Augustin	vendredi 29 mai fêtons les Germain
	MELON CHARENTAIS HVE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	SALADE DE POIS CHICHES BIO	PIZZA DU CHEF
	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE AU JUS EMINCÉ VEGETAL SAUCE BLANCHE	QUENELLES VÉGÉTARIENNES CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE POULET BBC LOCAL TANDOORI FILET DE COLIN MSC AU CURRY	COLIN MSC À LA NAPOLITAINE
	CAROTTES LOCALES ET BIO RÔTIÉS POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	GRATIN DE BROCOLIS BIO PÂTES LOCALES	RIZ IGP POÊLÉE DE POIVRONS LOCAUX	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX SEMOULE BIO
	YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON BIO	GENOISE DU CHEF AU CHOCOLAT	POMMES HVE

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien























Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026

lundi 01 juin fêtons les Lise	mardi 02 juin fêtons les Justin	mercredi 03 juin fêtons les Blandine	jeudi 04 juin fêtons les Kévin	vendredi 05 juin fêtons les Clotilde
CÉLERI BIO RÉMOULADE 	CAKE AUX OLIVES DU CHEF 	SAUCISSON À L'AIL LOCAL 	CAROTTES BIO RÂPÉES	SALADE VERTE BIO ET SES CROÛTONS
SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE 	OMELETTE DU CHEF AUX OEUFS BIO 	POULET BBC AUX HERBES 	CHILI CON CARNE (ÉGRÉNE BIO) 	FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE 
POISSON PANÉ DE COLIN MSC 		ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN SAUCE BLANCHE 	CHILI SIN CARNE 	
TOMATE PROVENCALE BIO LOCALE 	Frites	CAROTTES LOCALES 	RIZ IGP 	RATATOUILLE LOCALE DU CHEF 
PÂTES BIO 	SALADE VERTE BIO 	LENTILLES BIO 	-	ECRASE DE POMMES DE TERRE LOCALES 
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	PALMIER DU CHEF 	YAOURT LOCAL

Produits Bio 

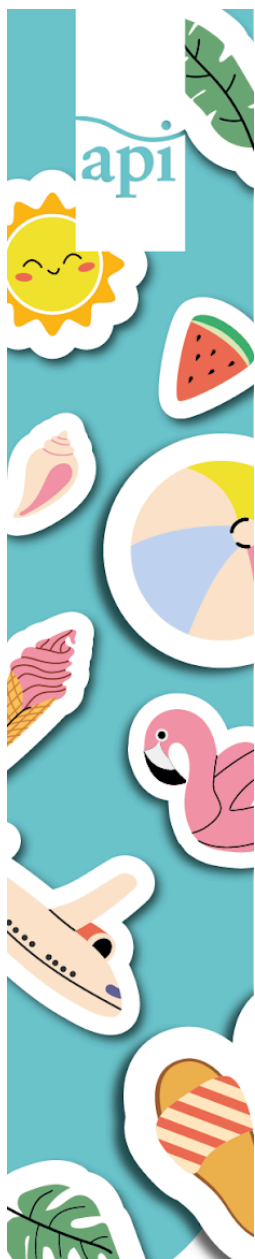
Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 





























Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

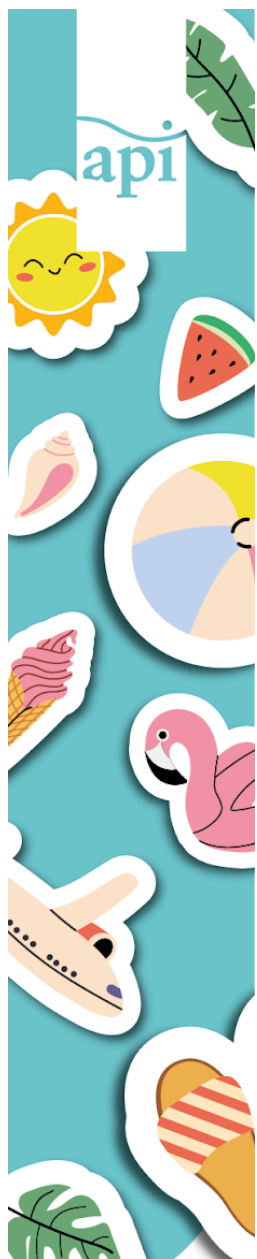


Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026

Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026







lundi 08 juin fêtons les Gilbert	mardi 09 juin fêtons les Médard	mercredi 10 juin fêtons les Diane	jeudi 11 juin fêtons les Landry	vendredi 12 juin fêtons les Barnabé
COURGETTES LOCALES RÂPÉES SAUCE FROMAGE BLANC 	PASTÈQUE	SALADE DE HARICOTS ROUGES	CAROTTES LOCALES RÂPÉES 	SALADE PIÉMONTAISE (POMMES DE TERRE LOCALES) 
SAUTÉ DE POULET BBC LOCAL SAUCE CRÈME 	FRITTATA AUX OEUFS HVE POIVRONS ET OIGNONS 	CARBONARA (LARDONS LOCAUX)	LASAGNES DU CHEF (ÉGRÉNÉ BIO)  	COLIN MSC AUX ÉPICES DOUCES 
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 		CARBONARA VÉGÉTALE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES DU CHEF 	
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 	PÂTES BIO 	SALADE VERTE BIO 	LÉGUMES LOCAUX FAÇON TAJINE
PÂTES LOCALES 		PÔLÉE DE LÉGUMES LOCAUX DU CHEF 		SEMOULE HVE 
POMME HVE 	YAOURT BIO VANILLE 	COMPOTE BIO DE FRUIT DU CHEF  	ROCHER COCO DU CHEF 	BANANE BIO CARAMEL 
Produits Bio 	Pêche durable 	Repas végétarien 	Produits Labellisés 	Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026

REPAS À THÈME BALADE BORD DE MER

lundi 15 juin fêtons les Elisée	mardi 16 juin fêtons les Germaine	mercredi 17 juin fêtons les Jean-François	jeudi 18 juin fêtons les Hervé	vendredi 19 juin fêtons les Léonce
MELON JAUNE	SALADE COMPOSÉE	SAUCISSON À L'AIL LOCAL 	RILLETTES DE POISSONS MSC DU CHEF 	CAROTTES LOCALES ET BIO RÂPÉES 
CURRY DE POIS CHICHES 	POULET BBC A LA TEXANE  EMINCE KEBAB VEGETAL 	SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE AU PAPRIKA  FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE 	ASSIETTE ANGLAISE	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE LOCAL À L'OLIVE   FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE 
RIZ BIO AU LAIT DE COCO ET CURRY 	COURGETTES LOCALES BRAISÉES 	PETITS POIS BIO 	Frites	RATATOUILLE LOCAL DU CHEF 
CAROTTES BIO BRAISÉES 	BLÉ BIO 	SEMOULE BIO 	SALADE VERTE BIO 	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES 
YAOURT LOCAL 	FLAN NAPPÉ CAMEL	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS DU CHEF 	COMPOTE BIO DU CHEF 

Produits Bio 

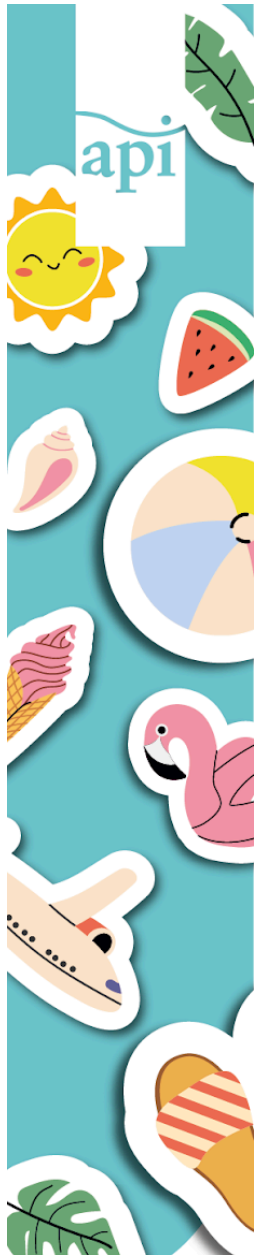
Pêche durable 

Repas végétarien 





















Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026

lundi 22 juin fêtons les Louis	mardi 23 juin fêtons les Alban	mercredi 24 juin fêtons les Audrey	jeudi 25 juin fêtons les Jean-Baptiste	vendredi 26 juin fêtons les Prosper
SALADE HARICOTS VERTS BIO 	SALADE COMPOSÉE	TOMATES BIO VINAIGRETTE 	MELON HVE 	SALADE DE RIZ BIO MAIS POIVRONS 
CARBONARA (LARDONS LOCAUX) 	CHILI SIN CARNÉ 	QUENELLES DE VOLAILLE	POULET BBC 	CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE
SAUCE CARBONARA VÉGÉTARIENNE 		QUENELLES NATURE	FILET DE COLIN MSC FROID ET SAUCE TARTARE 	
-	RIZ HVE	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY 	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES 	PIPERADE LOCALE 
COQUILLETES BIO 	-	COEUR DE BLÉ BIO 	CRUDITÉS LOCALES 	SEMOULE BIO 
BANANE BIO AU CHOCOLAT 	CRÈME DESSERT DU CHEF 	FROMAGE BLANC LOCAL À LA CONFITURE 	TARTE AU FLAN DU CHEF 	FRUITS DE SAISON

Produits Bio 

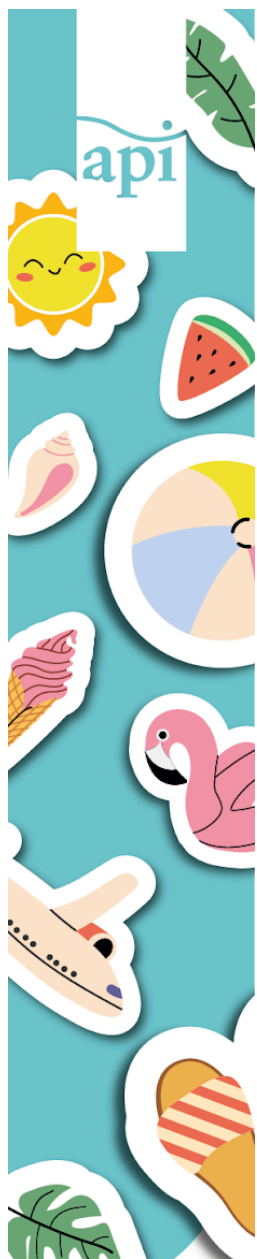
Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 



















Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période Mai-Juillet 2026

REPAS À THÈME VIVES LES VACANCES

lundi 29 juin fêtons les Irénée	mardi 30 juin fêtons les Pierre, Paul	mercredi 01 juillet fêtons les Martial	jeudi 02 juillet fêtons les Thierry	vendredi 03 juillet fêtons les Eugénie
CONCOMBRES BIO AU FROMAGE BLANC 	SALADE DE PERLES BIO 	PÂTÉ DE CAMPAGNE OU TERRINE DE LÉGUMES DU CHEF 	JUS DE FRUITS LOCAL 	REPAS DU CHEF
NUGGETS DE BLÉ KETCHUP 	PORC LABEL ROUGE AUX CHAMPIGNONS 	RÔTI DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE	CHEESEBURGER DU CHEF 	
TORTIS BIO 	COEUR DE BLÉ BIO 	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 	FISHBURGER DU CHEF 	
RATATOUILLE LOCALE DU CHEF 	TOMATE PROVENÇALE BIO LOCALE  	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	FRITES	
POMMES DE TERRE LOCALES 	YAOURT LOCAL 	SALADE VERTE BIO 	GLACE	
FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.