

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02 novembre	03 novembre	04 novembre	05 novembre	06 novembre
Entrées				
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	CAROTTES RAPEES LOCALES	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DUBARRY (CHOU FLEUR BIO)
Plats				
SAUCE CARBONARA	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE	VOLAILLE LOCALE À LA MOUTARDE	BOULETTES TOMATE BASILIC SAUCE PROVENÇALE	GRATINÉ DE MERLU MSC SAUCE CITRON
SAUCE FROMAGERE AOP	ÉMINCÉ VÉGÉTAL	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE	-	-
Accompagnements				
HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES	COEUR DE BLÉ BIO	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX À LA CRÈME
COQUILLETTES BIO	PETITS POIS BIO AU JUS	BUTTERNUT LOCAL RÔTI AU MIEL	SEMOULE BIO	RIZ IGP
Laitage				
	CAMEMBERT BIO			
Desserts				
POMME HVE		FROMAGE BLANC BIO AUX BRISURES DE SPÉCULOOS	CAKE À LA NOIX DE COCO ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS ÉLABORÉE PAR LE CHEF

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
09 novembre	10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre
Entrées			**Entrées**	
SALADE VERTE LOCALE AUX DÈS DE FROMAGE	VELOUTÉ FORESTIER ÉLABORÉ PAR LE CHEF		CHOU FLEUR LOCAL SAUCE COCKTAIL	SALADE DE COQUILLETTES BIO AUX OLIVES
Plats			**Plats**	
BOLOGNAISE (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)	TAJINE DE POULET BBC		DAHL DE LENTILLES CAROTTES POIS CHICHE ET LAIT DE COCO ÉLABORÉ PAR LE CHEF	DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE
BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	TAJINE DE POISSON MSC			
Accompagnements			**Accompagnements**	
FUSILLIS BIO ET EMMENTAL BIO	SEMOULE BIO		RIZ IGP	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES
BRUNOISE DE LÉGUMES	CAROTTES LOCALES		-	BROCOLIS BIO
Laitage			**Laitage**	
				BRIE BIO
Desserts			**Desserts**	
YAOURT LOCAL	CLÉMENTINES BIO		QUATRE QUART ÉLABORÉ PAR LE CHEF	



Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ville de Wambrechies - Novembre - Décembre 2026



THÈME ORIENTAL



QU'EST CE QUE C'EST ?
Poulet chermoula : marinade aux herbes et epices
Mujaddara : riz, lentilles et oignons frits
Mouhallabié : flan à la fleur d'oranger

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16 novembre	17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre
Entrées				
MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	POTAGE AUX LEGUMES LOCAUX ÉLABORÉ PAR LE CHEF	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	OEUF DUR MAYONNAISE
Plats				
NUGGETS DE BLÉ	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CRÈME	ROUGAIL DE SAUCISSE LABEL ROUGE	POULET À L'ORIENTAL	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU BEURRE
	OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF À L'OIGNON	ROUGAIL DE POISSON MSC	SAMOUSSA DE LÉGUMES	
Accompagnements				
COQUILLETTES HVE	SALADE VERTE	POÊLÉE DE POIVRONS BIO	SEMOULE BIO	PURÉE DE PATATE DOUCE BIO
HARICOTS VERTS BIO	FRITES	RIZ BIO	LEGUMES TAJINE	ET PETITS POIS BIO
Laitage				
	FROMAGE AOP			
Desserts				
YAOURT LOCAL		COMPOTE DE POMMES BIO SPÉCULOOS ÉLABORÉE PAR LE CHEF	PATISSERIE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL AROMATISÉ

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ville de Wambrechies - Novembre - Décembre 2026



THANKSGIVING



LE SAVAIS TU ?

Thanksgiving est une fête américaine **née en 1621,** où des **colons anglais** ont partagé un grand repas de récolte avec les **Amérindiens** pour les remercier de les avoir **sauvés de la faim**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23 novembre	24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre
Entrées				
CAKE AU **MAROILLES AOP** ÉLABORÉ PAR LE CHEF	POTAGE PARMENTIER ÉLABORÉ PAR LE CHEF	**CHOU FLEUR BIO** SAUCE COCKTAIL	PAIN DE MAÎS ÉLABORÉ PAR LE CHEF	**CAROTTES RÂPÉES LOCALES** VINAIGRETTE
Plats				
SAUTÉ DE POULET LOCAL À LA CRÈME	**SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE** FAÇON CARBONADE	**QUICHE AU FROMAGE AOP** ÉLABORÉE PAR LE CHEF	**SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE** SAUCE FORESTIÈRE	**FILET DE MERLU MSC** À LA CRÈME
OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	QUENELLES GRATINÉES		COURGE BUTTERNUT FARCIE AU RIZ	
Accompagnements				
BRUNOISE DE LÉGUMES	**HARICOTS VERTS BIO**	SALADE VERTE	**CAROTTES BIO**	FONDUE DE **POIREAUX LOCAUX**
RIZ IGP	**PENNE BIO**	-	PURÉE DE **POMMES DE TERRE LOCALES** À LA MUSCADE	**COEUR DE BLÉ BIO**
Laitage				
				FROMAGE AOP
Desserts				
FRUIT DE SAISON	**YAOURT LOCAL**	**POIRE HVE**	GÂTEAU À LA CITROUILLE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	

Produits Bio | **Pêche durable** | **Repas végétarien** | **Produits Labellisés** | **Produit Local**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



🍂 Lundi	❄️ Mardi	⛄ Mercredi	🎄 Jeudi	🍊 Vendredi
30 novembre	01 décembre	02 décembre	03 décembre	04 décembre
🥗 Entrées				
CHAMPIGNONS LOCAUX À LA CRÈME CIBOULETTE	COLESLAW PURPLE LOCAL	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX OLIVES	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY	PIZZA ÉLABORÉE PAR LE CHEF
🍲 Plats				
JAMBON LABEL ROUGE	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE LABEL ROUGE FAÇON BLANQUETTE	LASAGNE VEGETARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO) ÉLABORÉE PAR LE CHEF	FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ
NUGGETS DE BLÉ	BOULETTES TOMATE BASILIC	COLIN MSC SAUCE CRÈME		
🥔 Accompagnements				
POELLEE LEGUMES	BUTTERNUT LOCAL RÔTI	LÉGUMES BIO DE LA BLANQUETTE	SALADE VERTE	POMMES DE TERRES LOCALES VAPEUR
PÂTES BIO	POTATOES	RIZ IGP	-	CAROTTES LOCALES
🧀 Laitage				
		CAMEMBERT		
🍮 Desserts				
CLÉMENTINE GLOBAL GAP	FROMAGE BLANC BIO AU SUCRE		MARBRÉ ÉLABORÉ PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL ARÔMATISÉ

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
07 décembre	08 décembre	09 décembre	10 décembre	11 décembre
Entrées				
FRIAND AU FROMAGE	ENDIVES LOCALES AU BLEU	CAROTTES LOCALES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	POTAGE AU POTIMARON ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SURIMI MAYONNAISE
Plats				
SAUTE PORC LABEL ROUGE	BOLOGNAISE DE BOEUF BIO	POULET RÔTI LOCAL AU JUS	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE
PANÉ FROMAGER	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	MERGUEZ VÉGÉTARIENNE		
Accompagnements				
SALADE VERTE	COQUILLETTES HVE	POÊLÉE DE NAVETS ET CAROTTES AU CUMIN	POTIMARRON LOCAL RÔTI	SALADE VERTE
POMMES DE TERRE SAUTÉES	GRATIN DE BROCOLIS BIO	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES	FRITES
Laitage				
	MAROILLES AOP			
Desserts				
FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMMES BIO ÉLABORÉE PAR LE CHEF	TARTE AUX POMMES ÉLABORÉE PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS ÉLABORÉE PAR LE CHEF

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ville de Wambrechies - Novembre - Décembre 2026



REPAS DE NOËL



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
14 décembre	15 décembre	16 décembre	17 décembre	18 décembre
Entrées				
SALADE VERTE FROMAGÈRE	CAKE AUX OLIVES ÉLABORÉ PAR LE CHEF	CHOU BLANC RÂPÉ BIO AU CURRY	MOUSSE DE CANARD OU RILLETTES DE POISSON MSC	CAROTTES LOCALES AU JUS D'AGRUMES
Plats				
MERGUEZ GRILLÉE	OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE SAUCE PROVENCALE	ÉMINCÉ DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE FORESTIÈRE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE
SAUCISSE VÉGÉTALE		STICK FROMAGER	BOUCHÉE DE LA MER	
Accompagnements				
SEMOULE BIO	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	COEUR DE BLÉ BIO	POMMES NOISETTES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX
RATATOUILLE HIVERNALE	PENNE BIO	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	POÊLÉE FESTIVE DE LÉGUMES	RIZ IGP
Laitage				
EMMENTAL BIO				
Desserts				
	FROMAGE BLANC LOCAL AUX BRISURES DE SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON	BÛCHE DE NOËL ÉLABORÉE PAR LE CHEF	FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

