

# Menus du mois de Mars 2020

## Ville de Wambrechies



	Du 9 au 13 Mars 2020	Du 16 au 20 Mars 2020	Du 23 au 27 Mars 2020	Du 30 Mars au 3 Avril 2020
Lundi	Surimi Longe de porc sauce forestière Pâtes Fromage râpé Fruit de saison	Salade coleslaw Jambon sauce moutarde légère Purée gratinée Liégeois saveur chocolat	Haricots verts en vinaigrette Pennes au saumon Fromage râpé Fruit de saison	Salade comtoise (salade, jambon, gruyère) Aiguillette de poulet Brocolis – Pommes fondantes Mousse chocolat
Mardi	Potage tomates Poisson sauce ciboulette Riz Fromage Chou vanille	Macédoine de légumes Lasagne bolognaise Au gratin – salade Fruit de saison	[VÉGÉTARIEN] Œuf dur Pané fromager Carottes vichy – Purée Fromage blanc fruité	Betteraves au maïs Steak haché sauce ketchup Purée Fromage Salade de fruits
Mercredi	Salade piémontaise Paupiette de dinde au jus Poêlée d'autrefois (pdt) Fromage Crème dessert saveur chocolat	Salade d'agrumes Filet de la marée bonne femme Haricots verts – Pommes fondantes Fromage Tarte grillée aux pommes	Concombres bulgare Veau printanier Pommes noisette – Haricots beurre Fromage Crème dessert caramel	Tarte fromage Filet de la marée à la fondue de poireaux crémée Riz Fruit de saison
Jeudi	[VÉGÉTARIEN] Céleri à la rémoulade Omelette A la Ratatouille – Semoule Fromage Yaourt fruité	[VÉGÉTARIEN] Toast chaud au fromage Nuggets végétaux Petits pois carottes Compote – biscuit	Friand Curry de dinde au lait de coco Riz Fromage Fruit de saison	Salade mimosa Sauté de porc aux légumes croquants façon wok Nouilles Fromage Crêpe au sucre
Vendredi	Tarte fromage Bœuf Aux carottes Fruit de saison	Betteraves rouges Rôti de bœuf sauce brune (steak haché pour maternelles) Pommes sautées – salade Fromage Fruit de saison	Tomates vinaigrette Boulettes de bœuf Cœur de blé – Brunoise Fromage Millefeuille	[VÉGÉTARIEN] Céleri râpé Falafels Ratatouille – Boulgour Fromage Liégeois saveur vanille

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



# Menus du mois d'Avril 2020

## Ville de Wambrechies



	Du 6 au 10 Avril 2020	Du 13 au 17 Avril 2020 ALSH	Du 20 au 24 Avril 2020 ALSH	Du 27 Avril au 1 Mai 2020
Lundi	Mortadelle Hachis Parmentier gratiné- salade Fruit de saison	Férié	Mousse de foie Poisson meunière Piperade – Boulgour Fromage Fruit de saison	Salade de riz Cordon bleu (ketchup) Petits pois carottes Fromage Fruit de saison
Mardi	<b>VÉGÉTARIEN</b> Carottes râpées Gratin de pâtes aux courgettes et aux tomates Fromage blanc coulis Biscuit	Macédoine de légumes Pâtes à la carbonara Fromage râpé Fruit de saison	Carottes râpées au persil Escalope de volaille Gratin de chou-fleur et pommes de terre Mousse vanille	<b>VÉGÉTARIEN</b> Tomates vinaigrette Omelette Pommes rissolées – salade Fromage Fromage blanc
Mercredi	Friand viande Rôti de bœuf sauce brune (steak haché pour maternelles) Haricots verts – Cœur de blé Fromage Fruit de saison	<b>VÉGÉTARIEN</b> Concombres vinaigrette Flan à l'espagnole Epinards – Semoule Fromage Crème dessert saveur vanille	Flammekeuche Bœuf braisé Poêlée de champignons - Pâtes Fromage râpé Compote	Céleri à la rémoulade Filet de poisson sauce dieppoise Semoule Fromage Yaourt nature sucré
Jeudi	Tomates ciboulette Poisson pané sauce tartare Pommes vapeur – salade Fromage Flan saveur chocolat	Betteraves rouges Steak haché (mayonnaise-ketchup) Pommes rissolées – Salade Fromage Fruit de saison	Surimi Saucisse Purée de carottes – Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	 COMME UN COQ EN PÂTE Macédoine de légumes/cœur Poulet basquaise Pâtes tricolores Fromage râpé Génoise aux fruits
Vendredi	Pêche au thon Emincé de volaille à la crème de champignons Riz Fromage Gâteau	Salade coleslaw Tomate farcie Riz pilaf Fromage Tarte au flan	<b>VÉGÉTARIEN</b> Jus de fruits Pizza aux légumes et aux fromages Salade composée Glace	Férié

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

