

# Menus du mois de Mars 2019

## Ville de Wambrechies



	Du 4 au 8 Mars 2019	Du 11 au 15 Mars 2019	Du 18 au 22 Mars 2019	Du 25 au 29 Mars 2019
Lundi	<p> Betteraves mimosa</p> <p> Longe de porc sauce forestière</p> <p> Pâtes</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Jambon sauce moutarde légère</p> <p>Purée</p> <p>Fromage </p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Potage </p> <p>Pennes au saumon</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Salade comtoise (salade jambon, gruyère)</p> <p>Aiguillette de poulet</p> <p>Brocolis – Pommes fondantes</p> <p>Eclair chocolat</p>
Mardi	<p>Velouté de tomates</p> <p>Poisson sauce ciboulette</p> <p> Riz Arlequin</p> <p>Crêpe de Carnaval</p>	<p>Salade mêlée </p> <p>Lasagne</p> <p>Au gratin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres bulgare</p> <p> Goulash</p> <p>Haricots beurre - Pommes noisette</p> <p>Fromage </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Saucisse knacki</p> <p> Pâtes (ketchup)</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Entremets</p>
Mercredi	<p>Endives persillées </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois – Pommes vapeur</p> <p>Fromage </p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Nuggets</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Mortadelle</p> <p>Omelette </p> <p>Duo de purées</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Crêpe farcie</p> <p>Filet de la marée à la fondue de poireaux crémée</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>
Jeudi	<p>Tarte fromage</p> <p> Bœuf aux carottes</p> <p>Lentilles </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Filet de la marée bonne femme</p> <p>Haricots verts -</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage</p> <p>Tarte grillée aux pommes</p>	<p> </p> <p>Pêche au thon</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais</p> <p>Clafoutis aux fruits</p>	<p> Salade et maïs ciboulette</p> <p> Emincé de bœuf sauce aux herbes</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>
Vendredi	<p></p> <p>Salade grecque sauce tzatziki (féta)</p> <p>?</p> <p>Gâteau à l'orange et amandes</p>	<p>Surimi</p> <p> Rôti de bœuf sauce brune</p> <p>Pommes sautées – salade</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Curry de dinde au lait de coco</p> <p>Boullgour</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Ratatouille-</p> <p>Semoule </p> <p>Liégeois saveur vanille</p>

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



# Menus du mois d'Avril 2019

## Ville de Wambrechies



	Du 1 au 5 Avril 2019	Du 8 au 12 Avril 2019 ALSH	Du 15 au 19 Avril 2019 ALSH	Du 22 au 26 Avril 2019
Lundi	Coleslaw Pâtes à la bolognaise Fromage râpé Yaourt sucré	Céleri râpé Rôti de bœuf sauce campagnarde Petits pois – Pommes lyonnaise Fromage Flan saveur caramel	Carottes râpées au persil Escalope de volaille Gratin de chou-fleur et pommes de terre Mousse vanille	Férié
Mardi	Salade de tomates Veau sauce brune Haricots verts – Pommes rissolées Fromage Fromage blanc coulis	Cocktail au thon Pâtes à la carbonara Fromage râpé Salade de fruits frais	Lanières de betteraves Poisson pané Piperade – Boulgour Fromage Fruit de saison	Macédoine de légumes Cordon bleu (ketchup) Pâtes Fromage râpé Fruit de saison
Mercredi	Pâté de campagne Rôti de dinde sauce à l'orange Brunoise – Purée Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Omelette aux herbes Epinards – Semoule Fromage Crème dessert saveur vanille	Salami Bœuf aux champignons Pâtes Fromage râpé Yaourt aux fruits	Tomates vinaigrette Steak haché sauce brune Petits pois – Carottes Fromage Fromage blanc sucré
Jeudi	Chou-fleur vinaigrette Poisson pané sauce tartare Pommes vapeur – salade Fromage Mousse au chocolat	Terrine de légumes Poulet rôti Frites – Salade Fromage Fruit de saison	Taboulé Jambon Duo de purées Fromage Fruit de saison	L'ŒUF FAIT RECETTE  Betteraves mimosa Flan de légumes et jambon Salade - Pommes sautées Ile flottante
Vendredi	Friand fromage Emincé de porc à la crème de champignons Riz Fruit de saison	Salade mexicaine Filet de la marée sauce crevette Julienne de légumes - Riz pilaf Fromage Tarte au flan	Jus de fruits Repas pizza Salade composée Glace	Quiche lorraine Filet de poisson sauce dieppoise Semoule Fromage Fruit de saison

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

