

Menus du mois de Janvier 2018

Ville de Wambrechies



	Du 8 au 12 janvier 2018	Du 15 au 19 janvier 2018	Du 22 au 26 janvier 2018	Du 29 au 2 février 2018
Lundi	Quiche lorraine Burger de veau sauce orientale Pâtes(bio) Fromage râpé Fruit de saison	Céleri rémoulade Escalope de poulet sauce crème Bouquetière de légumes Bûche lait de mélange Semoule au lait	Potage Lasagne gratinée Salade Fruit de saison(bio)	Potage(bio) Tranche de paleron sauce brune Haricots verts et flageolets Fraidou Fruit de saison
Mardi	Salade de tomates Rôti de dinde sauce campagnarde Petits pois – Pommes de terre Chanteneige Galette des rois	Mortadelle Omelette(bio) sauce tomate Pâtes(bio) Fromage râpé Fruit de saison	Tomates mimosa Longe de porc au jus Gratin de chou- fleur(bio) et pommes de terre Fromage blanc aux fruits	Julienne de betteraves (bio) Meunière de colin sauce tartare Pommes de terre – Salade Tome noire Yaourt sucré
Mercredi	Salade coleslaw Rôti de porc braisé Ratatouille – Semoule (bio) Gouda Yaourt aromatisé	Salade aux agrumes Filet de la marée sauce crevettes Brocolis – Riz(bio) Camembert(bio) Crème dessert saveur vanille	Macédoine de légumes Cervelas obernois Pommes persillées - Haricots beurre Brie Fruit de saison(bio)	Endives en salade Emincé de porc sauce forestière Poêlée de carottes aux oignons – Riz(bio) Carré croc'lait Mousse au chocolat
Jeudi	Potage(bio) Filet de la marée à la fondue d'endives crémée Riz Petit cotentin Fruit de saison	<u>Repas à thème : les légumes anciens</u> Soupe de butternut Saucisse chipolatas Ecrasée de panais et pommes de terre gratinée Purée pomme-coing	Carottes râpées(bio) persillées Boeuf braisé au pain d'épices Pommes sautées- salade(bio) Petit cotentin Crème dessert saveur caramel	Salade panachée (salade,céleri,pomme,citr on,ananas) Brochette de dinde à la piperade Purée(bio) Mimolette Crêpe au sucre
Vendredi	Concombres vinaigrette Bœuf bourguignon Carottes(bio) - Purée Tome blanche Flan saveur chocolat	Betteraves en cubes Rôti de bœuf sauce ketchup Frites – salade Fraidou Fruit de saison	Duo de choux râpés Filet de la marée sauce citron Epinards – Boulgour Gouda(bio) Tarte aux pommes	Salami Pâtes(bio) A la bolognaise Fromage râpé Salade de fruits frais

Dupont Restauration applique le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire. Ce décret vise à équilibrer et sécuriser la composition des repas servis aux enfants, en limitant les plats riches en graisses, et en augmentant les apports en fibres, vitamines, fer et calcium. Il a aussi pour objectif de contribuer à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.



Menus du mois de Février 2018

Ville de Wambrechies



Du 5 au 9 février 2018

Du 12 au 16 février 2018

Du 19 au 23 février 2018

Du 26 au 2 mars 2018

Du 5 au 9 mars 2018

Lundi

Tarte aux poireaux
Saucisse de
Toulouse
Pommes de terre et
salsifis au gratin
Fruit de saison (bio)

Surimi
Rôti de bœuf aux
herbes
Haricots verts –
Pommes noisettes
Camember(bio)t
Fruit de saison

Betteraves
(bio)persillées
Beignet de poisson
mayonnaise
Courgettes –
Boulgour
Gouda
Fruit de saison

Potage(bio)
Jambon
Pommes de terre au
four crème ciboulette
– salade
Carré croc/lait
Fromage blanc aux
fruits

Œuf sauce cocktail
Longe de porc sauce
forestière
Pâtes(bio)
Fromage râpé
Fruit de saison(bio)

Mardi

Jus d'agrumes
Couscous poulet
Et ses légumes
Gouda(bio)
Flan nappé caramel

Repas à thème :
Carnaval
Tomate déguisée
Omelette sauce
ketchup
Pâtes(bio) aux petits
légumes
Fromage râpé
Beignet

Salade mimosa
Sauté de bœuf à
l'ancienne
Ragoût de légumes
(carottes,navets,poireaux,
haricots blancs)
Coulommiers
Yaourt aux fruits(bio)

Pâté de campagne
Filet de la marée
sauce bretonne
Fondue d'endives
caramélisées –
Riz(bio)
Gouda
Fruit de saison

Salade de tomates
Poulet rôti
Petits pois
carottes(bio)
Mimolette
Tarte au flan

Mercredi

Concombres(bio)
vinaigrette
Boules bœuf
Aux champignons
Pâtes
Fromage râpé
Fromage blanc sucré

Macédoine de
légumes
Sauté de porc à
l'ananas
Lentilles
Fraidou
Fruit de saison (bio)

Potage(bio)
Burger de veau
sauce chasseur
Pommes vapeur –
Choux de Bruxelles
Fripon
Fruit de saison (bio)

Carottes râpées(bio)
Rôti de bœuf sauce
poivre doux
Frites – salade
Petit cotentin
Flan vanille

Potage
Risotto aux poissons
et légumes
Camembert(bio)
Fruit de saison

Jeudi

Potage(bio)
Rôti de porc sauce
moutarde
Petits pois
carottes(bio)
Edam
Banne bretonne
crème anglaise

Potage (bio)
Parmentier
De saumon - salade
Brie
Yaourt fruité

Repas Animation :
Les Jeux Olympiques

Salade d'hiver
(champignons,pomme,noix,
mâche,endives)
Tartiflette
Biscuit de Savoie à la
confiture

Toast au fromage
Sot-l'y-laisse de
poulet au curry et
miel
Jardinière de
légumes
Fruit de saison(bio)

Concombres(bio)
vinaigrette
Steak haché sauce à
l'échalote
Haricots beurre –
Pommes rissolées
Edam
Crème dessert
savour chocolat

Vendredi

Céleri rémoulade
Filet de la marée
sauce nantua
Brocolis – Pommes
vapeur
Chanteneige
Liégeois au chocolat

Friand
Escalope de dinde à
la crème
Poêlée de légumes -
Riz (bio)
Tome blanche
Fruit de saison

Concombres bulgare
Pilons de poulet
Pâtes(bio) et
ketchup
Fromage râpé
Cocktail de fruits

Salade verte aux
pommes
Boules agneau à la
ratatouille
Semoule(bio)
Brie
Glace

Pizza
Sauté de veau
Purée de chou et de
pommes de terre
Vache picon
Salade de fruits frais

Dupont Restauration applique le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire. Ce décret vise à équilibrer et sécuriser la composition des repas servis aux enfants, en limitant les plats riches en graisses, et en augmentant les apports en fibres, vitamines, fer et calcium. Il a aussi pour objectif de contribuer à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes

