

Menus du mois de Juillet 2018

Ville de Wambrechies ALSH



| | Du 9 au 13 juillet 2018 | Du 16 au 20 juillet 2018 | Du 23 au 27 juillet 2018 | Du 30 juillet au 3 août 2018 |
|----------|---|--|--|---|
| Lundi | Macédoine de légumes Escalope de dinde sauce poulet Carottes – Pommes noisettes Fromage Fruit de saison | Crêpe farcie Salade de pâtes composée à l'œuf, jambon, maïs, tomate, poivron Fromage Fruit de saison | Carottes râpées Rôti de porc au jus Haricots verts – Pommes de terre Petit suisse fruité Biscuit | Melon Lasagne au gratin Fromage blanc Coulis de fruits rouges |
| Mardi | Betteraves Macaronis A la bolognaise Fromage râpé Yaourt aromatisé | Salade de tomates Poisson pané sauce tartare Purée – Courgettes braisées Fromage Fromage blanc sucré | Salami Burger de veau sauce brune Tortis Fromage râpé Compote | Macédoine de légumes Fricassée de volaille aux poivrons Purée Fromage Fruit de saison |
| Mercredi | Melon Brochette à l'orientale Haricots verts – Pommes persillées Fromage Millefeuille | pastèque Pilon poulet Petits pois – Pommes fondantes Brownie | Journée Barbecue | Concombres vinaigrette Poulet rôti Frites – salade Fromage Yaourt velouté fruit |
| Jeudi | Journée barbecue | Journée barbecue | Pizza Parmentier de poisson gratiné Salade Fruit de saison | Journée barbecue |
| Vendredi | Friand au fromage Filet de poisson sauce crevettes Riz Compote | Concombres ciboulette Steak haché à la provençale Frites Fromage Crème dessert saveur chocolat | Salade de céleri Tomate farcie riz Fromage Ile flottante | Radis beurre Jambon Salade piémontaise Fromage Cocktail de fruits |

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent 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 Août 2018

Ville de Wambrechies ALSH 5



| | Du 6 au 10 août 2018 | Du 13 au 17 août 2018 | Du 20 au 24 août 2018 | |
|----------|---|---|---|--|
| Lundi | <p>Céleri en rémoulade Poisson à la basquaise Riz Fromage Liégeois saveur chocolat</p> | <p>Betteraves rouges Coquillettes à la bolognaise Fromage râpé Yaourt aromatisé</p> | <p>Friand fromage Escalope de volaille sauce crème Jardinière de légumes Fruit de saison</p> | |
| Mardi | <p>Betteraves persillées Pâtes A la carbonara Fromage râpé Fruit de saison</p> | <p>Melon Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – Concassée de tomates Fromage Crème dessert saveur praliné</p> | <p>Betteraves rouges Saucisse knacki Pommes rôtis – salade Fromage Fruit de saison</p> | |
| Mercredi | <p>JOURNEE BARBECUE</p> | <p>Férié</p> | <p>Pastèque Paëlla Fromage Mousse Au chocolat</p> | |
| Jeudi | <p>Tomates vinaigrette Cordon bleu Petits pois-carottes Petit suisse sucré Meringue</p> | <p>Œuf mayonnaise Jambon Purée Fromage Fruit de saison</p> | <p>Carottes râpées Boulettes de bœuf à la ratatouille Farfalles Fromage râpé Donut</p> | |
| Vendredi | <p>pizza Steak haché sauce champignons Purée Fromage Compote</p> | <p>Salade au maïs Rôti de porc sauce cocktail Taboulé Fromage Cocktail de fruits</p> | <p>Salade mêlée Nuggets de poulet (mayonnaise) Pommes vapeur – Carottes Fromage Glace</p> | |

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent 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.