

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

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.