

# Menus du mois de Mai 2018

## Ville de Wambrechies



	Du 7 au 11 Mai 2018	Du 14 au 18 Mai 2018	Du 21 au 25 Mai 2018	Du 28 mai au 1 Juin 2018
Lundi	Salade de tomates  Pilon poulet rôti Petits pois carottes Gouda Eclair	Carottes râpées  Poisson meunière sauce tartare Epinards – Pommes vapeur Croc'lait Fruit de saison	Férié	Carottes râpées   Sauté de porc au jus Gratin de chou-fleur et pommes de terre Glace
Mardi	Férié	Pain  Salade mêlée   Longe de porc sauce forestière Jardinière de légumes Fraidou Grillé abricot	Pain  Melon  Rôti de boeuf sauce provençale Pommes rissolées – salade  Chèvre Yaourt fruité	Pain  Betteraves rouges  Omelette sauce à l'italienne Pâtes Fromage râpé Fruit de saison
Mercredi	Betteraves rouges  Filet de poisson pané sauce ketchup Haricots verts – Pommes vapeur Petit suisse aux fruits  Biscuit	 Quiche lorraine Mijoté de bœuf façon bourguignone Purée de carottes Coulommiers Fruit de saison 	Toast chaud au fromage Jambon  Pâtes sauce tomate  Fruit de saison	Emincé de radis Filet de la marée sauce parisienne Julienne de légumes – Semoule  Tome blanche  Donut au sucre
Jeudi	Férié	Roulé céleri Aiguillette de poulet sauce crème Courgettes tomates – Semoule  Vache picon Fromage blanc vanille	Repas à thème : Produits de la mer Pêche au thon Gratin de poisson et de fruits mers  Riz – Brunoise Ile flottante	Macédoine de légumes  Bœuf au paprika Pommes sautées – salade  Fripon Fromage blanc aux fruits
Vendredi	Macédoine de légumes Spaghettis  A la carbonara Fromage râpé Fruit de saison	 Concombres vinaigrette Saucisse chipolatas Pommes sautées – Compote  Mimolette Flan saveur caramel	Mortadelle Emincé de dinde sauce curry Haricots beurre – Pommes persillées Edam Fruit de saison 	Friand Tomate farcie Riz  Camembert Fruit de saison

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 Juin 2018

## Ville de Wambrechies



	Du 4 au 8 Juin 2018	Du 11 au 15 Juin 2018	Du 18 au 22 Juin 2018	Du 25 au 29 Juin 2018	Du 2 au 6 Juillet 2018
Lundi	Melon Burger de veau sauce fromage Purée Crème dessert chocolat	Betteraves rouges <sup>AB</sup> Daube de bœuf aux olives Pâtes Fromage râpé Fruit de saison	Céleri rémoulade Pâtes <sup>AB</sup> A la bolognaise Fromage râpé Cocktail de fruits	<sup>AB</sup> Betteraves rouges Filet de poisson pané sauce tartare Pommes vapeur – Salade Fraidou Fruit de saison	Friand fromage Escalope de poulet sauce brune Haricots verts – Pommes de terre Vache picon <sup>AB</sup> Fruit de saison
Mardi	Pain <sup>AB</sup> Œuf mimosa Rôti de bœuf sauce à l'échalote Haricots verts – Pommes fondantes Gouda Fruit de saison <sup>AB</sup>	Pain <sup>AB</sup> Salade aux pommes Escalope de dinde chasseur Poêlée de légumes – Riz <sup>AB</sup> Tome blanche Fromage blanc coulis de fruits	Pain <sup>AB</sup> Macédoine de légumes Nuggets ketchup Carottes – Pommes persillées Brie Fruit de saison <sup>AB</sup>	Pain <sup>AB</sup> Radis Sauté de porc aigre doux Brocolis – Purée Mimolette <sup>AB</sup> Millefeuille	Pain <sup>AB</sup> Salami Hachis parmentier gratiné <sup>AB</sup> Salade Compote
Mercredi	Salade de tomates <sup>AB</sup> Cordon bleu Petits pois carottes <sup>AB</sup> Chanteneige Flan saveur vanille	Pizza Emincé de porc Epinards – Pommes vapeur <sup>AB</sup> Petit cotentin nature Fruit de saison	Melon <sup>AB</sup> Rôti de bœuf Gratin de courgettes <sup>AB</sup> et pommes de terre Liégeois saveur chocolat	Carottes râpées <sup>AB</sup> Steak haché <sup>AB</sup> Pâtes sauce provençale Fromage râpé Crème dessert saveur caramel	Tomates vinaigrette Filet de la marée sauce citron Courgettes braisées – Riz <sup>AB</sup> Camembert <sup>AB</sup> Tarte aux pommes
Jeudi	Concombres bulgare Pennes <sup>AB</sup> Au saumon Fromage râpé <sup>AB</sup> Yaourt nature + sucre	Pastèque <sup>AB</sup> Poisson à la provençale Ratatouille - Blé Pyrénées Glace	<u>Repas à thème :</u> <u>Fraich'attitude</u> Salade de tomates mozzarella Filet de poisson à la fondue de poivrons 3 couleurs Semoule <sup>AB</sup> Etal de fruits d'été	<u>Repas Animation :</u> <u>La coupe du Monde</u> Soda Saucisse friterie Pommes rissolées mayo ketchup Fromage <sup>AB</sup> Glace	Melon <sup>AB</sup> Omelette sauce tomate Pâtes Fromage râpé Liégeois chocolat
Vendredi	Brocolis vinaigrette Jambon mayonnaise Pommes rissolées – <sup>AB</sup> salade Mimolette Fruit de saison <sup>AB</sup>	Carottes râpées <sup>AB</sup> Steak haché sauce poivre doux Pommes campagnardes – salade Edam Flan nappé caramel	<sup>AB</sup> Concombres bulgare Poulet marengo Riz – Légumes marengo Gaufre chantilly	Pastèque Couscous boulette d'agneau et sa garniture <sup>AB</sup> Yaourt aromatisé Biscuit	<sup>AB</sup> Salade verte aux tomates et maïs Cheeseburger Pommes sautées Glace

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.