






























# 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 bourguignonne 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



Lundi

Du 4 au 8 Juin 2018

Melon  
Burger de veau  
sauce fromage  
Purée  
Crème dessert  
chocolat

Du 11 au 15 Juin 2018

Betteraves rouges <sup>AB</sup>  
Daube de bœuf  
aux olives  
Pâtes  
Fromage râpé  
Fruit de saison

Du 18 au 22 Juin 2018

Céleri rémoulade  
Pâtes <sup>AB</sup>  
A la bolognaise  
Fromage râpé  
Cocktail de fruits

Du 25 au 29 Juin 2018

<sup>AB</sup> Betteraves rouges  
Filet de poisson pané  
sauce tartare  
Pommes vapeur –  
Salade  
Fraidou  
Fruit de saison

Du 2 au 6 Juillet 2018

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

Repas à thème :  
Fraich'attitude  
Salade de tomates  
mozzarella  
Filet de poisson à la  
fondue de poivrons 3  
couleurs  
Semoule <sup>AB</sup>  
Etail de fruits d'été

Repas Animation :  
La coupe du Monde  
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.