

Menus du mois de Mars/Avril 2018

Ville de Wambrechies



| | Du 12 au 16 Mars 2018 | Du 19 au 23 Mars 2018 | Du 26 au 30 Mars 2018 | Du 2 au 6 Avril 2018 |
|----------|--|--|---|---|
| Lundi | Céleri rémoulade Jambon sauce moutarde légère Purée Mimolette Liégeois saveur chocolat | Potage Pennes Au saumon Fromage râpé Fruit de saison | Chou-fleur vinaigrette Rôti de bœuf sauce aux herbes Pommes rissolées – salade Chanteneige Compote | Férié |
| Mardi | Pain Mousse de foie Filet de la marée bonne femme Julienne de légumes – Riz Tome blanche Fruit de saison | Pain Chou rouge râpé aux pommes Boeuf en daube Aux carottes jeunes – Pommes noisettes Brie Crème dessert saveur vanille | Pain Carottes râpées aux amandes Saucisse knacki sauce aux champignons Pâtes Fromage râpé Yaourt aromatisé | Pain Betteraves rouges Steak haché sauce brune Haricots verts - Purée Fromage blanc sucré Meringue |
| Mercredi | Betteraves au maïs Rôti de bœuf sauce brune Haricots beurre – Pommes vapeur Yaourt sucré Biscuit | Salade aux lardons Omelette à la sévillane Poêlée de légumes – Semoule Vache picon Flan nappé caramel | Mortadelle Filet de la marée sauce citronnée Fondue de poireaux – Riz Mimolette Fruit de saison | Crêpe farcie Rôti de dinde sauce au basilic Brunoise – Boulgour Camembert Fruit de saison |
| Judi | Repas à thème : 100% vert Concombres ciboulette Lasagne ricotta épinards chèvre Salade verte Petit cotentin ail et fines herbes Crème dessert saveur pistache | Tomates vinaigrette Rôti de porc au miel Haricots verts – Pommes fondantes Edam Eclair au chocolat | Salade verte au thon Aiguillette de poulet à la crème Petits pois – Dauphinois Cantafrais Liégeois saveur vanille | Salade d'agrumes Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – salade Fripon Mousse au chocolat |
| Vendredi | Pizza Burger de veau sauce charcutière Pommes rissolées – Brocolis Gouda Fruit de saison | Surimi Sauté de volaille aux petits légumes Cœurs de blé Emmental Salade de fruits frais | Repas à thème : Pâques Œuf macédoine Fricassée d'agneau à la ratatouille Semoule Coulommiers Gâteau de Pâques | Potage Emincé de porc à la mexicaine Pâtes Fromage râpé 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 Avril 2018

Ville de Wambrechies



Lundi

Du 9 au 13 Avril 2018

Céleri râpé aux olives
 Rôti de bœuf sauce campagnarde
 Petits pois – Pommes persillées
 Gouda
 Flan saveur chocolat

Du 16 au 20 Avril 2018

Carottes râpées vinaigrette
 Rôti de dinde
 Gratin de chou-fleur et pommes de terre
 Ile flottante

Du 23 au 27 Avril 2018

Concombres au persil
 Jambon
 Carottes – Purée
 Mimolette
 Crème dessert saveur caramel

Du 30 au 4 Mai 2018

Pâté de campagne
 Emincé de dinde à la crème
 Courgettes braisées – Riz
 Gouda
 Fruit de saison

Mardi

Pain

Œuf mayonnaise
 Sauté de volaille au curry
 Poêlée de légumes –
 Semoule
 Petit cotentin
 Salade de fruits frais

Pain

Friand
 Poisson meunière
 Piperade – Boulgour
 Carré croc'lait
 Fruit de saison

Pain

Salade coleslaw
 Cordon bleu
 Pâtes sauce tomate
 Fromage râpé
 Petit suisse aux fruits

Féerie

Mercredi

Concombres vinaigrette
 Burger de veau sauce au paprika
 Pâtes
 Fromage râpé
 Crème dessert saveur vanille

Salami
 Pot au feu sauce tortue
 Et ses légumes
 Pyrénées
 Yaourt aux fruits

Betteraves rouges
 Omelette à l'espagnol
 Pommes rissolées –
 salade
 Fripon
 Fruit de saison

Salade mimosa
 Spaghettis
 à la bolognaise
 Fromage râpé
 Compote

Jeudi

Haricots verts en salade
 Poulet rôti
 Pommes rissolées –
 salade
 Edam
 Fruit de saison

Repas Animation :
Développement Durable
 Toast au maroilles
 Sauté de porc
 Ecrasée de pommes de terre
 et Carottes vichy
 Etal de fruits

Tomates vinaigrette
 Steak sauce brune
 Petits pois – Pommes au beurre
 Camembert
 Fromage blanc sucré

Carottes râpées
 Parmentier
 De poisson aux légumes
 Emmental
 Beignet

Vendredi

Radis beurre
 Filet de la marée sauce crevette
 Riz pilaf –Tomate provençale
 Fraidou
 Tarte au sucre

Jus d'agrumes
 Repas pizza fromage
 Salade composée
 Glace

Quiche lorraine
 Cubes de poisson sauce dieppoise
 Semoule
 Emmental
 Fruit de saison

Mais au thon
 Rôti de bœuf sauce poivre doux
 Haricots verts – P rissolées
 St paulin
 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.