

Menus du mois de novembre 2018

Ville de Wambrechies



	Du 5 au 8 novembre	Du 12 au 16 novembre	Du 19 au 23 novembre	Du 26 au 30 novembre
Lundi	Pizza Jambon grill Purée - salade Gouda Fruit de saison 	 Potage de légumes  Rôti de porc Gratin de chou-fleur et pdt Crème dessert caramel	Salade mimosa Rôti de bœuf jus de viande (maternelle : steak haché) Haricots verts – Pommes rissolées  Yaourt aromatisé Biscuit	 Betteraves rouges  Sauté de bœuf Pommes sautées - salade Brie Fruit de saison 
Mardi	Concombres au yaourt  Omelette sévillane Pommes sautées Brie Flan nappé caramel	Toast maroilles Duo de poisson à la fondue de poireaux  Riz Fruit de saison	Quiche lorraine Burger de veau à l'italienne Petits pois Carottes Chanteneige  Fruit de saison	Céleri à la rémoulade  Pâtes à la carbonara Fromage râpé Crème dessert au chocolat
Mercredi	 Salade coleslaw Emincé de poulet à la forestière  Riz Vache picon Crème dessert praliné	 Salade de tomates Steak haché sauce poivre légère Haricots beurre – Pommes lyonnaises Carré cro'lait Tarte aux pommes	 Carottes râpées à l'orange Filet de la marée sauce dieppoise Purée  Gouda Liégeois vanille	LOCAL SAISON Salade d'endives Emincé de volaille Brunoise de légumes Pommes fondantes  Yaourt sucré Biscuit
Jeudi	 Potage Calamars sauce tartare Pommes vapeur – salade Camembert Fruit de saison	 Céleri rémoulade Boulettes à l'agneau Ratatouille – Semoule  Froidou Mousse au chocolat	Repas à thème : Chaud les Marrons Salade composée aux noix Filet de poulet aux châtaignes Purée au potiron  Fromage Délicatesse crème de marron	Crêpe au fromage Omelette sauce à la napolitaine Epinards - Riz  Salade de fruits frais
Vendredi	 Salade mêlée aux pommes Lasagne gratinée Fromage blanc sucré	Macédoine de légumes Nuggets  Pâtes sauce tomate Fromage râpé  Fruit de saison	Potage  Jambon LOCAL SAISON Endives braisées à la cassonade – P vapeur  Petit cotentin ail et fines herbes Beignet	 Potage légumes Parmentier de poisson Salade  Mimolette Fromage blanc coulis de fruits

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.





Du 3 au 7 décembre

Du 10 au 14 décembre

Du 17 au 21 décembre

Du 24 au 28 décembre

Du 31 décembre au 4 janvier

Lundi

Carottes râpées 
Rôti de dinde sauce
poularde
Endives 
caramélisées – Pdt
persillées
Tome blanche
Millefeuille

Toast au fromage
Steak haché sauce
tomate
Haricots verts et P
vapeur
Fruit de saison 

Salade fromagère
Hachis
parmentier
Fruit de saison 

Mardi

Potage
Pâtes 
A la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison 

Chou rouge râpé aux
pommes
Filet de la marée
sauce crème
Julienne de légumes
– Boulgour
Yaourt aromatisé 
Biscuit

Potage 
 Rôti de porc
braisé Choux de
Bruxelles et
pommes vapeur
Tome noire
Flan au chocolat

Férié

Férié

Mercredi

Concombres
vinaigrette
Poisson pané 
Semoule – Concassée
de tomates
Gouda
Crème dessert
caramel

Salade de surimi
Cassoulet
Les fripons
Banane crème
anglaise

Taboulé
Veau au jus
Jardinière de
légumes
Mimolette
Fruit de saison 

Jeudi

Pizza
Rôti de bœuf
(maternelle : steak haché)
Poêlée de légumes
campagnarde
Camembert
Fruit de saison 

Repas à thème : Tout
chocolat
Macédoine de légumes
Poulet au chocolat
Pommes sautées -
salade 
Mimolette
Crumble poire chocolat

Carottes râpées
Filet de la marée
sauce provençale
Ratatouille – Riz 
Fromage blanc
sucré
Biscuit

Vendredi

Salade mixte
Cordon bleu ketchup
Purée 
Fraidou
Ananas au sirop

Potage 
 Bœuf
aux carottes
Pâtes 
Fromage râpé
Salade de fruits 

Repas de Noël
Scandinave

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

