

Menus du mois de Septembre 2018

Ville de Wambrechies



3 au 7 septembre 2018

10 au 14 septembre 2018

17 au 21 septembre 2018

24 au 28 septembre 2018

Lundi

Bonne rentrée !

Betteraves rouges 
Boulettes de bœuf sauce
tomate
Pommes rissolées - Petits
pois
Fraidou
Compote 

Crêpe farcie
Sauté de volaille aux olives
Courgettes - Purée 
Brie
Fruit de saison

Œuf mayonnaise
 Rôti de porc sauce
moutarde légère
Purée st germain
Tome blanche
Fruit de saison 

Salade de tomates basilic 
Jambon
Epinards - Purée
Vache picon
Crème dessert saveur
caramel

Mardi

Concombres ciboulette 
Aiguillette de volaille à la
crème
Poêlée de champignons -
Boulogne
Edam
Crème dessert saveur vanille

Melon
Saucisse chipolatas
Ratatouille - Semoule
Emmental 
Fromage blanc aux fruits

Céleri rémoulade 
Poulet rôti
Petits pois - Pommes sautées
Bûche lait de mélange
Ile flottante

Salade mexicaine
 Rôti de bœuf sauce poivre
légère
Pommes campagnardes -
salade
Emmental 

Mercredi

Macédoine de légumes
Omelette sévillane
Purée
Mimolette 
Fruit de saison

Salade de tomates 
Filet de poisson - citron
Gratin de chou-fleur et
pommes de terre
Flan nappé caramel

Concombres vinaigrette 
Veau sauce chasseur
Blé aux petits légumes
Petit cotentin
Yaourt velouté fruité

Betteraves rouges 
Emincé de dinde au curry
Courgettes braisées - Riz
Yaourt sucré 
Biscuit

Jeudi

Carottes râpées au citron 
Beignet de calamar sauce
tartare
Riz aux petits légumes 
Cantafrais
Glace

Bâtonnets Surimi
 Bœuf au paprika
Pâtes
Fromage râpé
Fruit de saison 


Repas à thème : Le Jardin Bio
Duo de crudités au persil
 *Bœuf sauce brune*
Pommes vapeur - Carottes
Camembert
Crumble pomme cannelle

Toast chaud au fromage
Filet de poisson meunière
sauce tartare
Brocolis - Pommes vapeur
Fruit de saison 

Vendredi

Salade de maïs
Pâtes
A la carbonara
Fromage râpé
Fruit de saison 

Salade mêlée 
Rôti de dinde aux pêches
Haricots beurre - Pommes
persillées
Fripon
Eclair au chocolat

Haricots verts vinaigrette
Lasagne de poisson
au gratin
salade 
Salade de fruits frais

Jus d'orange
Couscous boulette d'agneau
merguez
Et sa garniture
Edam
Mousse au chocolat

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 Octobre 2018

Scolaires 5 composants

Semaine du goût : «

La Carotte sous

toutes ses formes »
8 au 12 Octobre 2018

29 au 3 Novembre 2018
ALSH

1 au 5 Octobre 2018

15 au 19 Octobre 2018

22 au 26 Octobre 2018
ALSH

Lundi

Potage
Pâtes 
A la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

 Soupe de carottes,
lait de coco, curcuma
Pilons de poulet
Gratin de potiron et
pommes de terre
Crème dessert saveur

Potage 
Steak haché
Dauphinois – Salade
Fruit de saison 

 Salade verte au
maïs
Nuggets sauce tomate
 Pâtes
Fromage râpé
Liégeois saveur vanille

Mortadelle
Filet de la marée
Piperade - Semoule 
Vache picon
Fruit de saison 



Mardi

Salami
Filet de poisson sauce
A la fondue de
poireaux – Boulgour
Gouda 
Fromage blanc sucré

 Betteraves rouges
Tarte salée
carottes,raisins jambon,
crème curry
Salade verte
Tome noire
 Fruit de saison

Tomates mimosa
Fricassée de volaille à
la crème
 Riz – Julienne de
légumes
Petit suisse aux fruits
Biscuit

Taboulé
Endives au jambon
Pommes rissolées
Coulommiers
Fruit de saison 

Céleri râpé à l'ananas
 Bœuf aux
carottes 
Pommes de terre
Brie 
Crème dessert saveur
vanille

Mercredi

Macédoine de légumes
Omelette 
Pommes sautées –
salade
Mimolette 
Compote

Jus de carottes au
yaourt
 Rôti de bœuf sauce
poivre
Petits pois – Purée
 Emmental
Liégeois au chocolat

Pizza
Rouelle de porc au jus
Salsifis braisés et
pommes de terre
Brie 
Salade de fruits frais

Duo de choux râpés
Waterzoï
Légumes bouillon –
Pommes de terre
Gouda
Beignet au chocolat

Lanières de betteraves
Escalope de dinde
vallée d'auge
Pâtes
Fromage râpé
Fruit de saison 



Jeudi

Friand
Bœuf 
à la provençale
Ratatouille – Riz 
Cantafrais
Fruit de saison 

Méli-méli de carottes
râpées de couleurs
Burger de veau sauce
forestière
Pâtes 
Fromage râpé
Yaourt aromatisé

Saucisson
 Bœuf goulash
Haricots verts – Flageolets
Petit cotentin
Fruit de saison 

 Concombres
vinaigrette
Fricassée de poisson
Epinards - Riz 
Bûche lait de mélange
Flan nappé
caramel

Férié

Vendredi

 Concombres à la
grecque
Crépinette aux oignons
Haricots verts – Pommes
fondantes
St paulin
Flan saveur vanille

Salade aux pommes
Filet de poisson sauce
nantua
 Semoule aux petits
légumes
Camembert
Carrot-Cake



Repas à thème : So
British

Salade coleslaw
Fish and Chips
Fromage 
Apple pie

Tarte aux poireaux
Rôti de dindonneau
sauce campagnarde
Purée - salade 
Chanteneige
Fruit de saison

Potage
Saucisse
P sautées – Compote 
Fromage blanc aux fruits
Biscuit

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.