

# 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*  
 *Boeuf 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

Friad  
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.