

# Menus du 07 janvier au 8 mars 2019

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE WATTIGNIES

api

lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
JUS D'ORANGE	SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS	MACEDOINE DE LEGUMES	ŒUF DUR	CAROTTES RAPEES
RAVIOLI RICOTTA EPINARDS	SAUTE D'AGNEAU AUX LENTILLES, CAROTTES ET POIS CHICHES A LA TOMATE	SAUTE D'AGNEAU AUX EPICES	MAYONNAISE	VINAIGRETTE
		FILET DE POISSON BLANC AUX EPICES	EMINCE DE PORC* AU CURRY	MAREE DU JOUR
		SEMIOULE ET LEGUMES COUSCOUS	RIZ AUX PETITS LEGUMES	BROCOLIS A L'AIL ET PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMMAGE RAPE	FROMMAGE A PATE MOLLE	FROMMAGE A PATE DURE	FROMMAGE A PATE PRESSEE	FROMMAGE FONDU
COMPOTE DE POMMES	PETITS SUISSES PULPE	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE AU SUCRE	GALETTE DES ROIS
lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
SAUCISSON A L'AIL	CELERI RAPE AU CURRY	CHOU BLANC RAPE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	POTAGE DE POIREAUX	HARICOTS BLANCS EN SALADE
POULET ROTI (EMINCE DE POULET POUR LES MATELLES)	SAUTE DE PORC* AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE	ROTI DE BŒUF SAUCE AU POIVRE	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
MEDAILLON DE POISSON	MEUNIERE DE POISSON		FILET DE POISSON SAUCE CREME	
PETITS POIS	COQUILLETES ET CITRON	RIZ ET FONDUE DE POIREAUX	FRITES ET SALADE VERTE	EPINARDS ET ŒUR DE BLE
CAROTTES	CHAMPIGNONS A LA CITRON	FROMMAGE	FROMMAGE A PATE PRESSEE	FROMMAGE A PATE MOLLE
FROMMAGE	FROMMAGE RAPE	FROMMAGE BLANC SUCRE	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES
CREME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON			SUCRE
lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE	FILET DE SARDINE AU CITRON	CHOUX BLANC	POTAGE DE CHOU FLEUR
STEAK HACHE SAUCE TOMATE	BOLGONAISE AU SOJA	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE	VINAIGRETTE	MAREE DU JOUR
OMELETTE		FILET DE LIEU SAUCE AUX FINES HERBES	CARBONADE	
PIPERADE ET SEMOULE	MACARONI	PRINTANIERE DE LEGUMES	FLAMANDE	RIZ ET PETITS POIS
FROMMAGE	FROMMAGE RAPE	FROMMAGE A PATE PRESSEE	MERLU AUX PETITS LEGUMES	CAROTTES
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP	PUREE DE POMMES DE TERRE	FROMMAGE BLANC
			MAROILLES	
			FRUIT DE SAISON	BISCUIT
lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
CELERI REMOULADE	HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE	CREPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE D'ENDIVES	POTAGE DE SAISON
BŒUF AU PAPIKA	OMELETTE AU FROMMAGE	EMINCE DE POULET SAUCE CREME	AUX CROUTONS	TARTIFLETTE
CREPE AU FROMMAGE		FILET DE LIEU	SAUCE MOUTARDE	TARTIFLETTE AU SAUMON
POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR AU GRATIN	PIPERADE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE POTIRON	JARDINIER	
FROMMAGE A PATE DURE	FROMMAGE	FROMMAGE	TORTI AUX PETITS LEGUMES	FROMMAGE A PATE MOLLE
FROMMAGE BLANC FRUITE	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	FROMMAGE RAPE	FRUIT DE SAISON

lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
SALADE DE SOJA	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES ROUGES AU MAIS	POTAGE DE BROCOLIS	FEUILLETE AU FROMMAGE
NUGGETS DE BLE	CHIPOLATAS	ROTI DE DINDE AUX HERBES	BŒUF AIGRE DOUCE	MAREE DU JOUR
	QUENELLES DE BROCHET	TRANCHE DE POISSON BLANC	FILET DE MERLU AUX CREVETTES	
CAROTTES VICHY ET PATES	POMMES DE TERRE VAPEUR ET COMPOTE DE POMMES	SEMIOULE ET BRUNOISE DE LEGUMES	RIZ CANTONNAIS	ŒUR DE BLE ET FONDUE DE POIREAUX
FROMMAGE RAPE	FROMMAGE	FROMMAGE	FROMMAGE A PATE DURE	FROMMAGE A PATE MOLLE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE	BISCUIT ROULE A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON

lundi 25 février	mardi 26 février	mercredi 27 février	jeudi 28 février	vendredi 01 mars
CAROTTES RAPEES AU CITRON	SALADE DU CHEF	SALAMI ET CORNICHONS	POTAGE DE POIREAUX	MACEDOINE DE LEGUMES
CARBONARA DE JAMBON*	STEAK HACHE SAUCE BRUNE	OMELETTE AUX FINES HERBES	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX OIGNONS	FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE
CARBONARA DE SAUMON	NUGGETS DE BLE		DOS DE COLIN	
PATES	SEMIOULE ET HARICOTS VERTS	GRATIN DE SALSIFIS ET POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE RISSOLEES ET SALADE	EPINARDS A LA CREME ET RIZ
FROMMAGE RAPE	PETIT SUISSE	FROMMAGE A PATE MOLLE	FROMMAGE	FROMMAGE A PATE MOLLE
COMPOTE DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	LIEGEAIS AU CHOCOLAT

lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
MINI PIZZA	CONCOMBRE ALPIN	CELERI AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES	TABOULE A L'ORIENTALE
GALETTE DE SOJA A LA PROVENCE	BLANQUETTE DE PORC* A L'ANCIENNE	ROTI DE BŒUF SAUCE ECHALOTE	OMELETTE NATURE	MAREE DU JOUR
	BEIGNET DE POISSON	THON A LA CATALANE		
RATATOUILLE ET ŒUR DE BLE	PATES AUX PETITS LEGUMES	GRATIN DAUPHINOIS ET PETITS POIS	FRITES ET SALADE VERTE	BROCOLIS A LA BECHAMEL ET RIZ
FROMMAGE	FROMMAGE RAPE	FROMMAGE A PATE MOLLE	FROMMAGE A PATE DURE	FROMMAGE A PATE MOLLE
FRUIT DE SAISON	CREPE DE MARDI GRAS	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE AU CARAMEL



Légende: **BIO**

REPAS PROTEINES VEGETALES

POISSON FRAIS

PRODUIT REGIONAL

Sans viande



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements