

Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

Fétons les



jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
Ingrid	Grégoire
BETTERAGES ROUGES VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES
RAVIOLIS OU CANNELLONI RICOTTA EPINARDS	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 
FROMAGE BIO 	PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO 
GLACE	FROMAGE AOP 
	FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



Le dicton de la semaine : Août couve, Septembre fait naître

Repas végétarien



Faisons les

	lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
	Bertrand	Reine	Nativité N.-D.	Alain	Inès
	OEUF DUR BIO SAUCE COCKTAIL	MELON	SALADE AU SURIMI	TOMATE LOCALE VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW LOCAL
	CROQUE FROMAGE	CARBONADE DE BOEUF LOCAL	STEAK HACHE BIO SAUCE AU POIVRE	BLANQUETTE DE VOLAILLE	PECHE DU JOUR MSC
		OU OMELETTE BIO		OU BLANQUETTE DE POISSON MSC	
	COEUR DE BLE	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	TORTIS BIO	RIZ BIO AUX CHAMPIGNONS	POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE
	ET EPINARDS A LA CREME	ET PETITS POIS CAROTTES	JULIENNE DE LEGUMES	FROMAGE	FROMAGE AOP
	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	CREME DESSERT SAVEUR VANILLE	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON BIO	PETITS SUISSES BIO	ABRICOTS AU SIROP		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api
75g
COMPTER
PESER
PREPARER
SAVOURER
Bon appétit!
23

api

Association Française
des Professeurs de
Culinaire



COMPTER

75g



PESER



PRÉPARER



SAVOURER



Bon appétit!

2
3

Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



Le dicton de la semaine : Bel automne vient plus souvent que beau printemps

Repas végétarien



Faisons les

	lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
	Aimé	La Ste Croix	Roland	Edith	Renaud
	HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE	CONCOMBRES PERSILLES	CAROTTES RAPEES LOCALES 	ROSETTE ET CONDIMENT OU SARDINES A L'HUILE	SALADE DE MAIS
	JAMBON	LASAGNES DE LEGUMES	ROTI DE BOEUF VBF SAUCE POIVRE	EMINGE DE PORC LOCAL AU CURRY 	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 
	OU FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 	SALADE VERTE LOCALE 	OU TARTE AU FROMAGE	OU OEUF POCHE	RIZ BIO 
	PUREE DE COURGETTES	FROMAGE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES	SEMOULE BIO 	FONDUE DE POIREAUX
	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	PRINTANNIERE DE LEGUMES	ET LEGUMES COUSCOUS	FROMAGE BIO 
	FROMAGE AOP 	COMPOTE POMMES BIO 	FROMAGE	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FLAN PATISSIER
	MOUSSE AU CHOCOLAT		POMME HVE		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api
75g
COMPTER
PESER
PRÉPARER
SAVOURER
Bon appétit!
23

Restaurant scolaire de Wattignies

api
75g
COMPTER
PESER
PREPARER
SAVOURER
Bon appétit!
2 3

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



Le dicton de la semaine : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

Repas végétarien



Eétons les

	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
	Davy	Matthieu	Candide	Constant	Thède
	TARTE AU FROMAGE	SALADE CREOLE	CONCOMBRE PERSILLES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	PASTEQUE BIO
	CHILI SIN CARNE	COLOMBO DE POISSON MSC	HACHIS PARMENTIER OU PARMENTIER DE POISSON	SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCEALE OU DOS DE COLIN MSC	PECHE DU JOUR MSC
	RIZ BIO	PUREE DE PATATE DOUCE	SALADE VERTE LOCALE	FRITES	BOULGHOUR BIO
	ET LEGUMES CHILI	MENU DES ILES			PIPERADE
	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE BIO
	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS EXOTIQUES	YAOURT AROMATISE	FLAN GELIFIE A LA VANILLE	BEIGNET AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



Le dicton de la semaine : Septembre se nomme le Mai de l'automne

Repas végétarien



Eétons les

	lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
	Vincent	Venceslas	Michel	Jérôme	Thérèse
	SARDINES A LA TOMATE	HARICOTS BEURRES PERSILLES	CELERI LOCAL 	SALADE VERTE LOCALE FROMAGERE 	PIZZA
	CARBONNADE DE PORC LOCAL 	SAUTE DE BOEUF LOCAL FACON GOULASH 	POISSON PANE MSC SAUCE COCKTAIL 	BOULETTES TOMATE BASILIC	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 
	OU OMELETTE	OU CREPE AU FROMAGE			
	PENNE BIO 	SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLEES	COEUR DE BLE BIO 	RIZ BIO 
	AUX COURGETTES	ET RATATOUILLE	ET BROCOLIS	TOMATE ROTIE	ET CHOUX FLEURS PERSILLES
	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 
	CAKE AUX FRUITS	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN NAPPE CAMEL	POMME HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



RENCONTRES DU GOUT

Le dicton de la semaine : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

Repas végétarien



Eitons les

	lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
	Capucin	Fleur	Bruno	Serge	Pélagie
	CAROTTES RAPEES LOCALES	PASTIQUE BIO	SAUCISSON A L'AIL OU SURIMI	COLESLAW	SMOOTHIE BETTERAVES POIRES
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	ROTI DE BOEUF VBF SAUCE ECHALOTE	EMINCE DE POULET LOCAL TEX MEX	RAGOUT DE LENTILLES	PECHE DU JOUR MSC
	OU FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRONNEE	OU CARBONARA DE POISSON	OU QUI PAILLASSON		SAUCE AUX CREVETTES
	POMMES DE TERRE BOULANGERES	PATES	SEMOULE	POIS CHICHES ET POIVRONS	PUREE DE POMMES DE TERRE
	PETITS POIS CAROTTES	AUX LEGUMES	ET PIPERADE	RIZ BIO	
	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO
	YAOURT AROMATISE BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

75g

COMPTER

PESER

PREPARER

SAVOURER

2 Bon appétit! 3

Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



RENCONTRES DU GOUT

Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant

Repas végétarien



Eétons les

	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
	Firmin	Wilfried	Géraud	Juste	Thérèse
	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE LOCALES 	CAROTTES RAPEES LOCALES 	TERRINE DE POISSON	SALADE PIEMONTAISE	CHOU ROUGE AUX POMMES
	BOLOGNAISE DE LEGUMES	BOEUF BOURGUIGNON LOCAL 	STEAK HACHE BIO A LA NAPOLITAINE 	NUGGETS DE POULET SAUCE BARBECUE	DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON 
		OU TARTE AU FROMAGE	OU FILET DE POISSON MSC SAUCE CIBOULETTE 	OU FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE CREME 	
	PATES BIO 	FRITES	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA	COEUR DE BLE	PUREE DE POMMES DE TERRE
		ET SALADE VERTE	ET HARICOTS VERTS BIO 	RATATOUILLE	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX
	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 
	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE BIO 	COCKTAIL DE FRUITS	LIEGEOIS A LA VANILLE	BEIGNET A LA POMME

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



ASSISTANCE TECHNIQUE VALENTINE

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



RENCONTRES DU GOUT

Le dicton de la semaine : Vent d'octobre est la mort des feuilles

Repas végétarien



Fétons les

	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
	Luc	René	Adeline		Elodie
	SALADE DE PATES PERLES	CELERI LOCAL 	CAROTTES RAPEES LOCALES 	SALAMI ET CONDIMENT OU RILLETES DE THON	POTAGE DE POTIMARRON
	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE DIJONNAISE 	OMELETTE BIO AU FROMAGE 	EMINGE DE BOEUF LOCAL SAUCE POIVRE	CREPE AUX CHAMPIGNONS	PECHE DU JOUR MSC 
	OU FILET DE HOKI MSC 	OU CORDON BLEU	OU QUICHE AUX POIREAUX		
	POMMES LOCALES VAPEUR 	COEUR DE BLE	MACARONIS BIO 	BUTTERNUT ROTI	RIZ BIO 
	BROCOLIS BIO A LA CREME 	FONDUE D'ENDIVES LOCALES 		POMMES DE TERRE RISSOLEES	ET CAROTTES LOCALES 
	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 
	COMPOTE DE POMMES BIO 	CREME DESSERT PRALINE	FRUIT DE SAISON HVE	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS	ECLAIR AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api
COMPTER
75g
PESER
PREPARER
SAVOURER
Bon appétit!
2 3