






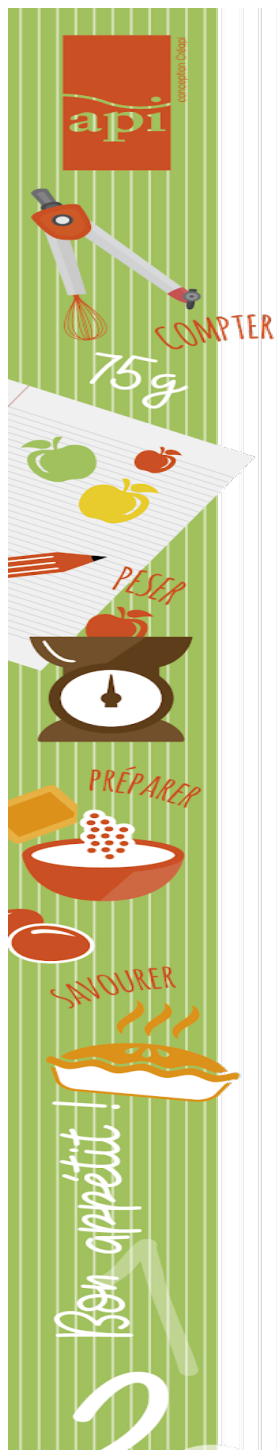
Menus de la ville de Wattignies

- Produits Bio** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Produit Local** 

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.

lundi 03 janvier fêtons les Geneviève	mardi 04 janvier fêtons les Odilon	mercredi 05 janvier fêtons les Edouard	jeudi 06 janvier fêtons l'Epiphanie	vendredi 07 janvier fêtons les Raymond
CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE 	VELOUTE AU POTIRON	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES LOCAUX 
SAUTE DE POULET AU CURRY	OMELETTE BIO A LA CIBOULETTE 	BOULETTES D'AGNEAU	EMINCE DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE 	BLANQUETTE DE POISSON MSC 
OU NUGGETS DE POISSON		OU BOULETTE DE SOJA	OU FILET DE POISSON	
RIZ BIO 	SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE BOULANGERES LOCALES 	COQUILLETES BIO 	BOULGHOUR BIO 
HARICOTS VERTS	POIREAUX	POTIMARRON ROTI BIO 	CAROTTES LOCALES BRAISEES 	POEELE DE BROCOLIS
FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON GLOBAL GAP 	CREME DESSERT A LA VANILLE	YAOURT AROMATISE BIO 	GALETTE DES ROIS 	BANANE BIO 




















Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus de la ville de Wattignies

Pêche durable 
Produit Local 

Repas végétarien 

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
fêtons les Guillaume	fêtons les Paulin	fêtons les Marguerite	fêtons les Yvette	fêtons les Nina
SAUCISSON SEC ET CONDIMENT OU SURIMI MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE 	PIEMONTAISE NATURE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS BIO 	CELERI LOCAL REMOULADE 
SAUTE DE DINDE BBC 	SAUTE DE BOEUF LOCAL BOURGUIGNON 	MERGUEZ	CARBONARA DE LEGUMES 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME 
OU CREME AUX CHAMPIGNONS	OU TARTE AU FROMAGE	OU COUSCOUS DE LA MER		
COEUR DE BLE BIO 	FRITES	SEMOULE BIO 	COQUILLETES BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES 
AUX CHAMPIGNONS	SALADE VERTE BIO 	LEGUMES COUSCOUS		FONDUE D'EPINARDS
FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON HVE 	PETITS SUISSES BIO 	COCKTAIL DE FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus de la ville de Wattignies

Pêche durable



Produit Local



Repas végétarien



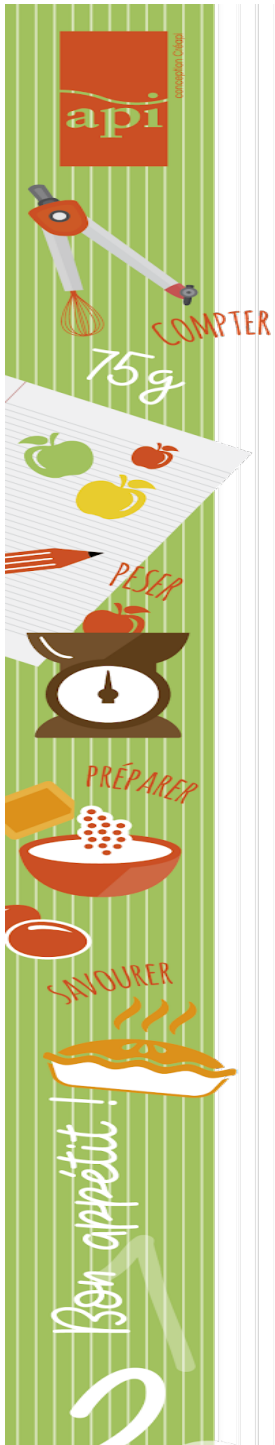
Menu à thème

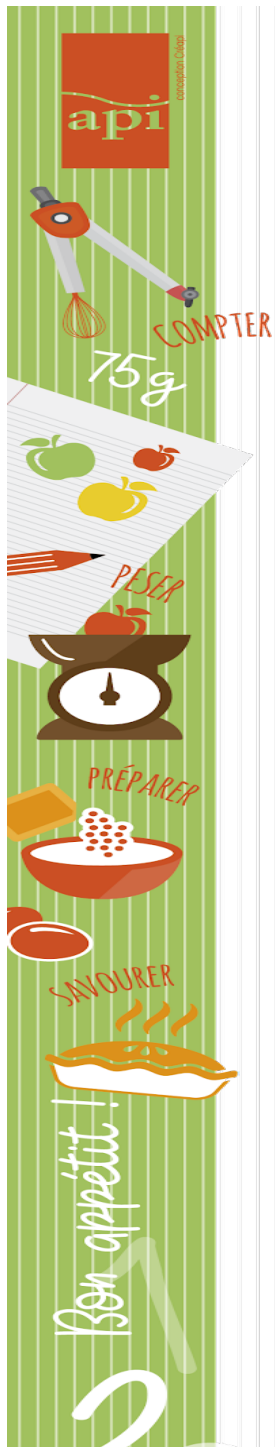
REPAS CANADIEN



lundi 17 janvier fêtons les Roseline	mardi 18 janvier fêtons les Prisca	mercredi 19 janvier fêtons les Marius	jeudi 20 janvier fêtons les Sébastien	vendredi 21 janvier fêtons les Agnès
CHOU BLANC BIO AUX POMMES	THON MAYONNAISE	MACEDOINE DE LEGUMES	SOUPE DE POTIRON	QUICHE AUX POIREAUX
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE OU BOULETTES VEGETARIENNES	TARTE SAUMON CIBOULETTE	STEAK HACHE SAUCE POIVRE OU PANE FROMAGER	OMELETTE BIO	FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE
RIZ BIO	PENNE BIO	PUREE LOCALE DE POMMES DE TERRE ET DE CELERI	FRITES	BLE BIO
AUX LEGUMES LOCAUX			SALADE VERTE LOCALE	BROCOLIS AU GRATIN
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE	FLAN NAPPE CAMEL	FRUIT DE SAISON LOCAL	CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO























Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



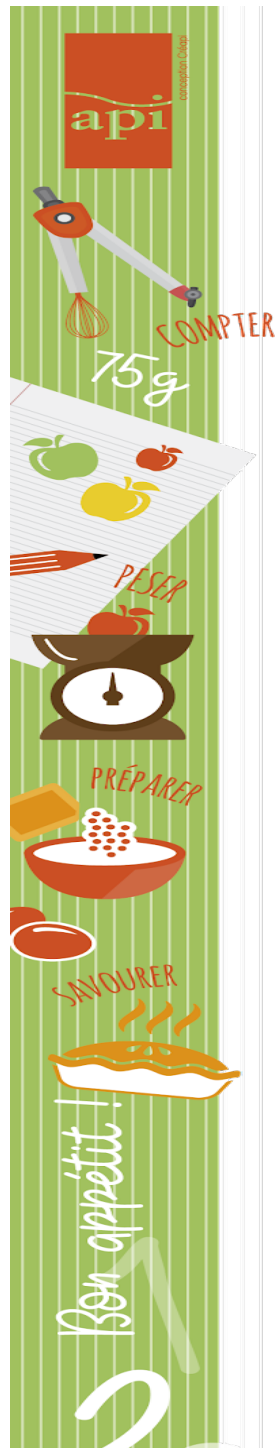


Menus de la ville de Wattignies




Pêche durable 
Produit Local 
Repas végétarien 
Rencontre du goût 



















lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
fêtons les François	fêtons les Conv. S. Paul	fêtons les Paul	fêtons les Angèle	fêtons les Th. D'Aquin
TABOULE BIO AU POULET 	LAITUE VINAIGRETTE BIO 	VELOUTE DE COURGES	ROULADE AU JAMBON ET CONDIMENT	CELERI LOCAL REMOULADE 
OU TABOULE BIO ORIENTAL 			OU THON	
ROTI DE PORC LABEL ROUGE MIEL MOUTARDE DOUCE 	DAHL DE LENTILLES CORAILS 	CORDON BLEU	GOULASCH LOCALE A LA HONGROISE 	POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE 
OU CREPE AU FROMAGE		OU FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 	OU OMELETTE	
POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA 	RIZ BIO 	POMMES DE TERRE FONDANTES LOCALES 	COQUILLETES BIO 	COEUR DE BLE BIO 
POELEE DE CAROTTES LOCALES 	PETITS LEGUMES	NAVETS BRAISES	JULIENNE DE LEGUMES	ET HARICOTS VERTS
FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON BIO 	CREME AUX OEUFS MAISON	YAOURTS AUX FRUITS BIO 	FRUIT DE SAISON HVE 	BEIGNET AUX POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus de la ville de Wattignies

-  Pêche durable
-  Repas végétarien
-  Produit Local
-  Menu à thème

lundi 31 janvier fêtons les Marcelle	mardi 01 février fêtons les Ella	mercredi 02 février fêtons les Présentation	jeudi 03 février fêtons les Blaise	vendredi 04 février fêtons les Véronique
TARTE AUX LEGUMES	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS 	POTAGE DUBARRY	ASSIETTES DE CRUDITES BIO 	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 
COUSCOUS POULET BBC 	FLAN DE LEGUMES DE SAISON ET FROMAGE 	LASAGNES BOLOGNAISE		FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
OU COUSCOUS DE LA MER MSC 		OU LASAGNES DE POISSON		
SEMOULE BIO 	PUREE DE POMMES DE TERRE		FRITES	BOULGHOUR BIO 
LEGUMES COUSCOUS	ET DE PANAIS		SALADE VERTE LOCALE 	
FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
				
FRUIT DE SAISON BIO 	PETITS SUISSES BIO AUX FRUITS 	CREME DESSERT PRALINE	CREPE DE LA CHANDELEUR	COMPOTE DE POMMES HVE 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.