

Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien



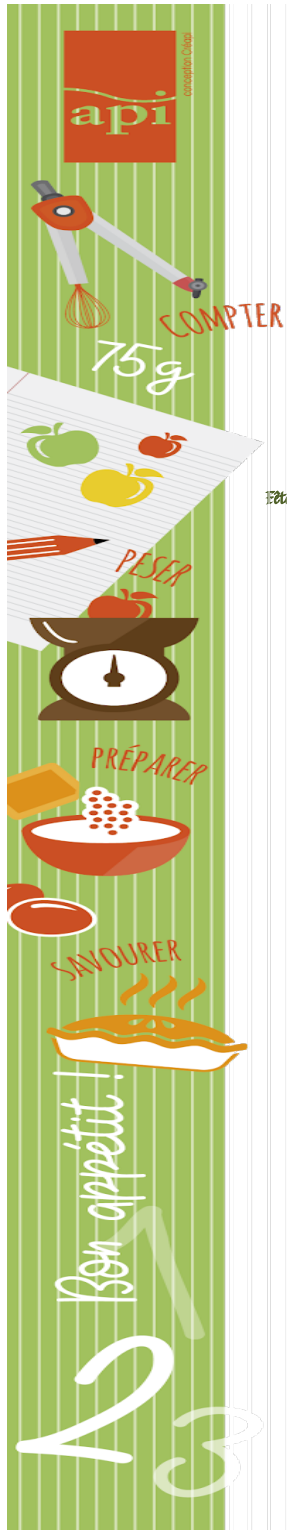
Menu à thème

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 : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger



Préparez les

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Geoffroy SALADE VERTE AU CROUTON	Théodore SOUPE AU POTIRON LOCAL	Léon PATE DE CAMPAGNE	Armistice 1918	Christian COLESLAW LOCAL
CORDON BLEU OU PANE FROMAGE	MIJOTE DE BOEUF LOCAL SAUCE TOMATE OU OMELETTE BIO	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE SUPREME	FERIE	MARMITTE DU PECHEUR MSC
POMMES DE TERRE LOCALES HARICOTS VERTS BIO	RIZ BIO PETITS LEGUMES	FRITES		COQUILLETES BIO ET EMMENTAL RAPE
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO		
MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE BIO	YAOURT NATURE SUCRE BIO		TARTE AUX POMMES

Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien



Menu à thème

Produit bio



Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid

Fétons les

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Albert OEUF DUR SAUCE COCKTAIL BIO	Marguerite SALADE FROMAGERE	Elisabeth SALADE AU SURIMI	Aude CELERI LOCAL REMOULADE	Tanguy POTAGE DE LEGUMES LOCAUX
JAMBON BLANC OU TARTE AU LEGUMES	KEFTA DE LEGUMES	SAUTE DE PORC LABEL ROUGE AU CURRY OU FILET DE POISSON MSC SAUCE OSEILLE	BOEUF LOCAL AUX EPICES LEGERES OU CREPE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE MSC
GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCAL ET DE CHOU FLEUR LOCAL	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	RIZ BIO BRUNOISE DE LEGUMES	PATES BIO AUX PETITS LEGUMES	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA BROCOLIS BIO
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO
FRUIT DE SAISON GLOBAL GAP	CREME DESSERT BIO	COMPOTE DE POMMES HVE	BANANE BIO	PETITS SUISSES NATURES SUCRES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de Wattignies

- Produit local**  **Pêche durable** 
- Repas végétarien**  **Menu à thème** 
- Produit bio** 

Le dicton de la semaine : Agissons, Réduisons nos déchets !

Faisons les

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Cécile MACEDOINE DE LEGUMES	Clément POTAGE DE LEGUMES LOCAUX	Flora CELERI LOCAL 	Catherine THON MIMOSA	Delphine FRIAND AU FROMAGE
NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE OU STEAK VEGETAL	CHEESE'TIFLETTE  POMMES DE TERRE BIO 	MIJOTE DE PORC LABEL ROUGE  OU MIJOTE VEGETAL	OMELETTE BIO A LA CIBOULETTE  	PECHE DU JOUR
PATES BIO  ET EMMENTAL RAPE	SALADE VERTE LOCALE 	BOULGHOUR ET LEGUMES LOCAUX	FRITES	RIZ BIO 
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE
CHOU A LA CREME	FRUIT DE SAISON BIO 	POMME LOCALE AU FOUR 	FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE 	FRUIT DE SAISON LOCAL 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien



Menu à thème

Produit bio



Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait

BURGER PARTY

Fétons les

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
Saturnin SALADE PIEMONTAISE	André ASSIETTE DE CRUDITES BIO	Florence POTAGE AUX POIREAUX LOCAUX	Viviane CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES	Avent CAROTTES RAPEES BIO
CHILI SIN CARNE	BURGER PARTY	CARBONARA OU CARBONARA DE LEGUMES	ROTI DE BOEUF AU JUS BBC OU OMELETTE BIO	FILET DE POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE MSC
RIZ BIO		PATES BIO	GRATIN DAUPHINOIS	COEUR DE BLE FONDUE DE POIREAUX LOCAUX
LEGUMES CHILI		AUX PETITS LEGUMES		FROMAGE
FROMAGE AOP		FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	
FRUIT DE SAISON GLOBAL GAP	FROMAGE BLANC BIO A CUSTOMISER (COOKIES, CORN FLAKES, SPECULOOS...)	TARTE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN A LA VANILLE BIO



Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien



Menu à thème

Produit bio



Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

Fêtons Les

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Nicolas SARDINES A LA TOMATE	Ambroise MORTADELLE	Concepcion ENDIVES LOCALES A LA MIMOLETTE	Pierre POIREAUX MIMOSA	Romarc CHOU BLANC LOCAL MAYONNAISE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE A L'ITALIENNE OU KEFTA DE LEGUMES	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS OU CHIPOLATA AUX HERBES	EMINCE DE PORC LOCAL A LA CREOLE OU EMIETTE DE THON A LA MIMOLETTE	PARMENTIER LEGUMES BIO	PECHE DU JOUR
COQUILLETES BIO	POTATOES HARICOTS VERTS BIO	QUINOA LEGUMES AU CUMIN	SALADE VERTE LOCALE	RIZ BIO
FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE AOP
LIEGEOIS CHOCOLAT BIO	FRUIT DE SAISON LOCAL	MOUSSE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de Wattignies

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien



Menu à thème

Produit bio



Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

REPAS DE NOEL

Fétons les

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Lucie SALADE COMPOSEE BIO	Odile PIZZA	Ninon MACEDOINE DE LEGUMES	Alice BALLOTINE	Gaël POTAGE DE LEGUMES BIO
QUICHE LORRAINE OU QUICHE AUX LEGUMES	LASAGNES AUX LEGUMES ET MOZZARELLA	MERGUEZ OU FALAFELS	SAUTE DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR OU LASAGNES SAUMON EPINARDS	POISSON PANE MSC SAUCE TARTARE
POMMES DE TERRE BOULANGERES PETITS POIS CAROTTES	SALADE VERTE LOCALE	SEMOULE BIO JULIENNE DE LEGUMES	POMMES NOISETTES ET HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE BIO
FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT	BUCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON GLOBAL GAP

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

