


















Menu ville de Wattignies

- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 

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 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
fêtons les Antoine	fêtons les Elisée	fêtons les Germaine	fêtons les Jean-François	fêtons les Hervé
SALADE DE TOMATE BIO VINAIGRETTE 	HARICOTS BEURRE EN SALADE	SARDINES À LA TOMATE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES 	SALADE AU MAÏS
PAUPIETTE DE VEAU	SAMOUSSA DE LÉGUMES 	SAUTÉ DE DINDE À LA PORVENÇALE	HACHIS PARMENTIER	CASSOLETTE DE LA MER MSC 
OU OMELETTE		CRÊPE AU CHAMPIGNONS	OU BRANDADE DE POISSON 	
COQUILLETTE BIO 	RIZ BIO FAÇON CANTONNAIS 	SEMOULE BIO 	SALADE VERTE BIO 	COEUR DE BLÉ BIO 
PARMESAN AOP 		PIPERADE		CHOUX FLEURS BIO À LA CRÈME 
	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON HVE 	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu ville de Wattignies




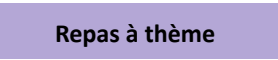


- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
fêtons les Silvère	fêtons les Louis	fêtons les Alban	fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste
SAUCISSON A L'AIL OU SURIMI	MELON JAUNE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CHOUX FLEURS BIO SAUCE COCKTAIL 	SALADE PIÉMONTAISE
SAUTE DE POULET A L'ESTRAGON	STEAK HÂCHÉ	MIJOTÉ DE PORC BBC AU CURRY 	LASAGNES DE LÉGUMES 	DOS DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE 
OU BEIGNET DE POISSON	OU FLAN DE LÉGUMES AU FROMAGE 	OU FILET DE COLIN MSC SAUCE DU CHEF 		
LENTILLES AUX CAROTTES LOCALES 	FRITES	POMMES DE TERRE FONDANTES BIO 		BOULGHOUR BIO 
		ET BLETTES EN GRATIN	SALADE VERTE LOCALE 	TIAN DE LÉGUME
FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	VELOUTÉ AUX FRUITS	COMPOTE POMME BIO 	SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CAMEL	FRUIT DE SAISON HVE 













Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu ville de Wattignies

- Produit Local** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Repas à thème** 
- Produits labellisés** 
- Produit bio** 

Déjeuner sur l'herbe 











lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
fêtons les Fernand	fêtons les Irénée	fêtons les Pierre, Paul	fêtons les Martial	fêtons les Thierry
SALADE BIO AUX CROÛTONS 	CÉLERI REMOULADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	TABOULÉ ESTIVAL	PIZZA À LA TOMATE
BOULETTE DE SOJA TOMATE 	CARBONARA DE LÉGUMES	MOUSSAKA	WRAPP THON CRUDITÉS 	PÊCHE DU JOUR
		OU PARMENTIER DE POISSON MSC 		
SEMOULE BIO 	PENNE BIO 	PURÉE DE POMMES DE TERRE	CHIPS	RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES 
RATATOUILLE BIO 	EMMENTAL RÂPÉ			
FROMAGE AOP 		FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON LOCAL 	CRÈME CAMEL	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu ville de Wattignies

- Produit Local** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Rencontre du goût**
- Produits labellisés** 
- Produit bio** 

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
fêtons les Elisabeth	fêtons les Antoine	fêtons les Maria	fêtons les Raoul	fêtons les Thibault
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CONCOMBRES PERSILLÉS	COURGETTES RÂPÉES	SALADE VERTE LOCALE 	BONNES VACANCES ! 
SAUTE DE DINDE BBC COLOMBO 	QUICHE AU FROMAGE 	BURGER DE VEAU OU WATERZOÏ DE POISSON MSC 	CHEESBURGER	
OU OMELETTE AUX FINES HERBES	POMMES DE TERRE FONDANTES	PENNE BIO 	FRITES	
POMME DE TERRE AU FOUR	SALADE VERTE LOCALE 	PARMESAN RAPE AOP 	FROMAGE AOP 	
FROMAGE	FROMAGE			
FRUIT DE SAISON LOCAL 	TARTE AU CITRON	SALADE DE FRUITS ROUGES	GLACE	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.