









Menu rentrée scolaire de la ville de Wattignies

- Produit Local 
- Produits labellisés 
- Pêche durable 
- Produit bio 
- Repas végétarien 
- Réalisé par le chef 


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.





















jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid
MELON HVE 	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
RAVIOLI DE BOEUF	WRAPP
OU LASAGNES DE LEGUMES	THON CRUDITES
	CHIPS
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES BIO 	GLACE








Menu rentrée scolaire de la ville de Wattignies



- Produit Local** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 
- Produits labellisés** 
- Produit bio** 

lundi 05 septembre fêtons les Raïssa	mardi 06 septembre fêtons les Bertrand	mercredi 07 septembre fêtons les Reine	jeudi 08 septembre fêtons les Nativité N.-D.	vendredi 09 septembre fêtons les Alain
ROSETTE ET CONDIMENTS	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE 	MACÉDOINE DE LÉGUMES	LAITUE LOCALE AUX CROÛTONS 	PIZZA AU FROMAGE
OU RILLETES DE THON				
POULET ROTI LABEL ROUGE 	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	MERGUEZ	DAHL DE LENTILLES BIO  	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON 
OU NUGGETS DE BLE 	OU OMELETTE 	OU FALAFELS 		
PUREE DE CAROTTES	POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES AU THYM 	SEMOULE BIO 	RIZ DE CAMARGUE IGP CRÉOLE 	TORTI BIO 
	BROCOLIS	COURGETTES BIO 		PARMESAN AOP 
FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE	
SALADE DE FRUITS	YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	TARTE AU SUCRE	FROMAGE BLANC BIO 

Menu rentrée scolaire de la ville de Wattignies

Produit Local 
Produits labellisés 
Repas à thème 

Pêche durable 
Produit bio 

Repas végétarien 
Réalisé par le chef 



api

COMPTER

75g
















PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!

1 2 3













lundi 12 septembre fêtons les Apollinaire	mardi 13 septembre fêtons les Aimé	mercredi 14 septembre fêtons les La Ste Croix	jeudi 15 septembre fêtons les Roland	vendredi 16 septembre fêtons les Edith
TOMATES BIO VINAIGRETTE 	SARDINES A LA TOMATE	OEUF MAYONNAISE	COURGETTES RAPEES BIO 	FRIAND AU FROMAGE
JAMBON LABEL ROUGE 	BOLOGNAISE DE BOEUF	BOULETTES D'AGNEAU	HACHIS PARMENTIER DE LEGUMES 	COUSCOUS DE LA MER MSC 
OU CREPE AU FROMAGE 	OU CARBONARA DE POISSON MSC 	OU BOULETTE VEGETALES 		
POMMES DE TERRE BOULANGÈRES	COQUILLETES BIO 	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES  NAVETS LOCAUX CARAMÉLISÉS 	SALADE VERTE	SEMOULE BIO  LEGUMES COUSCOUS
FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CAMEL	ROULE A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu rentrée scolaire de la ville de Wattignies

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

lundi 19 septembre fêtons les Emilie	mardi 20 septembre fêtons les Davy	mercredi 21 septembre fêtons les Matthieu	jeudi 22 septembre fêtons les Candide	vendredi 23 septembre fêtons les Constant
TERRINE DE LEGUMES	CELERI REMOULADE BIO 	HARICOT BEURRE BIO 	PATÉ EN CROÛTE OU TERRINE DE POISSON	CONCOMBRES BIO 
BOULETTE DE BOEUF OU NUGGETS DE POISSON	BOLOGNAISE VEGETALE 	VOL AU VENT VOLAILLE OU VOL AU VENT DE POISSON MSC 	MIJOTE DE BOEUF BBC FAÇON GOULASH  OU OMELETTE	COQUILLE DE POISSON SAUCE AUREORE
RIZ BIO  AUX PETITS LEGUMES	PENNE BIO  PARMESAN AOP 	SALADE VERTE LOCALE 	FRITES	PUREE DE LENTILLES CORAIL
FROMAGE AOP 		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT AU SIROP	PETITS SUISSES	COMPOTE POMME BANANE	SEMOULE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 



Menu rentrée scolaire de la ville de Wattignies












- Produit Local**
- Produits labellisés**
- Pêche durable**
- Produit bio**
- Repas végétarien**
- Réalisé par le chef**

lundi 26 septembre fêtons les Damien	mardi 27 septembre fêtons les Vincent	mercredi 28 septembre fêtons les Venceslas	jeudi 29 septembre fêtons les Michel	vendredi 30 septembre fêtons les Jérôme
MELON HVE	SALADE LOCALE FROMAGERE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	TABOULE ORIENTAL	PIZZA
CHIPOLATAS LABEL ROUGE OU PAVE DU FROMAGER	ROTI DE PORC LOCAL AU JUS OU BEIGNET DE POISSON	MIJOTÉ DE PORC LOCAL AU JUS OU OMELETTE	GALETTE DE SOJA	COLOMBO DE POISSON MSC
POMMES DE TERRE LOCALES POEELE MERIDIONALE	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES POIREAUX À LA CRÈME	PENNE BIO EMMENTAL RAPE	POMMES DE TERRE LOCALES FONDANTES SALADE VERTE LOCALE	RIZ IGP DE CAMARGUE PILAF COURGETTES BIO BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	PÂTISSERIE	GLACE	COOKIE	FRUIT DE SAISON BIO



Menu rentrée scolaire de la ville de Wattignies

- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 

lundi 03 octobre fêtons les Gérard	mardi 04 octobre fêtons les Capucin	mercredi 05 octobre fêtons les Fleur	jeudi 06 octobre fêtons les Bruno	vendredi 07 octobre fêtons les Serge
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AUX ECHALOTES	OEUF DUR BBC MIMOSA 	POIREAUX VINAIGRETTE	RILLETES DE POISSON MSC 	TARTE AUX LEGUMES
POULET AU CURRY	BOULETTES DE POIS CHICHE BIO 	OMELETTE	NORMANDIN DE VEAU	MEUNIÈRE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE 
OU PANE FROMAGER			OU AIGUILLETES DE LEGUMES	
RIZ BIO 	COQUILLETES BIO 	SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALE AU FOUR 	COEUR DE BLÉ BIO 
COURGE RÔTIE	EMMENTAL RAPE	TOMATE CONFITE	HARICOTS VERTS A L'AIL	CAROTTES BRAISÉES LOCALES 
FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	ABRICOT AU SIROP	MOUSSE AU CITRON	GAUFRE	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS



Menu rentrée scolaire de la ville de Wattignies

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

Repas à thème :
Fait région, fait local



Produits labellisés

Produit bio

Réalisé par le chef



Repas à thème

Rencontres du goût




















lundi 10 octobre fêtons les Ghislain	mardi 11 octobre fêtons les Firmin	mercredi 12 octobre fêtons les Wilfried	jeudi 13 octobre fêtons les Géraud	vendredi 14 octobre fêtons les Juste
CHOU FLEUR VINAIGRETTE	FEUILLE DE CHENE LOCALE FROAMGERE	SALADE DE CRUDITES BIO	CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE	QUICHE AUX POIREAUX
CARBONARA DE LEGUMES BIO	TARTE AU FROMAGE	LASAGNE DE LEGUMES	SAUTÉ DE BOEUF À L'ORIENTALE OU CREPE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
COQUILLETES BIO	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA		SEMOULE BIO	TORTIS BIO
PARMESAN AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	COURGETTES BRAISEES BIO
FRUIT DE SAISON LOCAL	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CASSONADE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FROMAGE DONUT'S	FROMAGE FRUIT DE SAISON HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu rentrée scolaire de la ville de Wattignies

- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 

lundi 17 octobre fêtons les Baudoin	mardi 18 octobre fêtons les Luc	mercredi 19 octobre fêtons les René	jeudi 20 octobre fêtons les Adeline	vendredi 21 octobre fêtons les Céline
COLESLAW BIO 	ENDIVES LOCALES A LA VINAIGRETTE 	QUICHE AUX FROMAGES	POTAGE DE LEGUMES LOCAUX 	SALADE LOCALE AU SURIMI 
OEUF DUR BBC EN BECHAMEL 	CARBONADE FLAMANDE LOCALE  OU OMELETTE AUX FINES HERBES 	BOULETTE DE SOJA TOMATE BASILIC 	CHILI SIN CARNE  	FILET DE POISSON MSC A LA PROVENCALE 
POMME DE TERRE GRENAILLES EPINARDS A LA CREME BIO 	FRITES SALADE VERTE BIO 	SEMOULE BIO  LÉGUMES COUSCOUS	RIZ PILAF BIO 	MACARONIS BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	CREME DESSERT AU CHOCOLAT 	CLAFOUTIS	FRUIT DE SAISON