

# Menus du mois de novembre 2019

## Ville de Wambrechies



	Du 4 au 8 novembre	Du 11 au 15 novembre	Du 18 au 22 novembre	Du 25 au 29 novembre
Lundi	Friand fromage Jambon grill Purée - salade Fruit de saison	Férié	Salade d'endives Burger de veau à l'italienne Petits pois Carottes Fromage Beignet	Céleri à la rémoulade Pâtes à la carbonara Fromage râpé Crème dessert saveur chocolat
Mardi	Concombres au yaourt Poisson meunière sauce tartare Haricots verts - Pommes de terre Fromage Flan nappé caramel	Duo de chou râpé Steak sauce poivre légère Haricots beurre - Pommes lyonnaises Fromage Tarte aux pommes	Carottes râpées à l'orange Filet de la marée sauce dieppoise Brocolis - Purée Fromage Liégeois vanille	Macédoine de légumes Sauté de bœuf Pommes sautées - salade Fromage Fruit de saison
Mercredi	Céleri râpé Emincé de poulet à la crème Riz- Carottes Fromage Crème dessert saveur praliné	Toast fromager Duo de poisson à la fondue d'endives caramélisées Riz Fruit de saison	Salade mimosa Rôti de bœuf jus de viande (steak haché maternelles) Haricots verts - Pommes rissoles Fromage Yaourt aromatisé	Salade coleslaw Emincé de volaille Brunoise de légumes Pommes fondantes Yaourt sucré Biscuit
Jeudi	 Potage Omelette sévillane Pommes sautées Fromage Fruit de saison	 Salade mexicaine Boulettes soja tomates/basilic Ratatouille -  Semoule Fromage Yaourt sucré	  Bœuf bourguignon Pâtes Pudding au chocolat et aux raisins et son jus de raisin	 Œuf dur Tartiflette végétarienne Salade mêlée Fruit de saison
Vendredi	Salade mêlée aux pommes Lasagne bolognaise au gratin Fromage blanc sucré-biscuit	Potage Cordon bleu Pâtes sauce champignons Fromage râpé Fruit de saison	 Potage Tarte 3 fromages Salade Fruit de saison	Betteraves rouges Parmentier de poisson au gratin Salade Fromage blanc coulis de fruits

. Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.








Du 2 au 6 décembre



Du 9 au 13 décembre

Du 16 au 20 décembre

Lundi



 Carottes râpées  
Rôti de dinde sauce  
poularde  
Endives caramélisées  
- Pommes persillées  
  
Fromage   
Tarte chocolat



Toast au fromage  
Steak haché sauce  
brune  
Haricots verts et  
pommes vapeur  
  
Fruit de saison 

Potage   
Hachis  
parmentier gratiné  
salade  
  
Fruit de saison 



Mardi



Potage   
Pâtes   
A la bolognaise  
Fromage râpé  
Fruit de saison

Chou rouge râpé aux  
pommes  
Filet de la marée sauce  
crème  
Julienne de légumes -  
Cœur de blé  
  
Fromage   
Yaourt aromatisé 

 Carottes râpées  
Rôti de porc braisé  
Choux de Bruxelles  
et pommes vapeur  
  
Fromage   
Flan vanille


Mercredi

Concombres vinaigrette  
Filet de la marée aux  
crevettes  
  
Piperade - Semoule   
  
Fromage   
Crème dessert caramel

Mortadelle  
Bœuf  
aux carottes   
  
Pâtes   
Fromage râpé  
Banane crème  
anglaise

**VÉGÉTARIEN**  
  
  
Potage   
Croustillant fromage  
Jardinière de  
légumes  
  
Fruit de saison 

Jeudi



Pizza fromage  
Rôti de bœuf (steak  
haché pour les  
maternelles)  
Poêlée de légumes  
campagnarde  
  
Fruit de saison 

**VÉGÉTARIEN**  
  
  
Salade anglaise  
(tomates, carottes, concombres, cé  
leri)  
Chili sin carné  
  
Riz   
  
Fromage   
Cocktail de fruits

Salade coleslaw  
Filet de la marée  
sauce provençale  
  
Ratatouille - Pâtes   
Fromage râpé  
  
Yaourt sucré 

Vendredi

**VÉGÉTARIEN**  
  
  
Chou-fleur vinaigrette  
Nuggets végétal  
sauce tomate  
  
Purée - salade   
  
Fromage   
Ananas au sirop

Potage   
Escalope de volaille  
aux champignons  
Pommes rissolées -  
  
salade   
Fromage  
Fromage blanc

LA MAGIE DES FÊTES

