

Ville de Wambrechies - menu scolaire

semaine du **lundi 4 mars 2024** au **vendredi 8 mars 2024**



Entrées

	lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
	Crêpe au fromage	Betteraves et maïs	Toast au maroilles	Duo de carottes et coriandre	Velouté de poireaux et pomme de terre

Plats et garnitures

Sauté de porc LOCAL à la Flamande ***	Boule de bœuf sauce tomate ***	Œuf gratiné à la florentine (épinards et béchamel) ***	Cordon bleu LOCAL ***	Filet de poisson frais aux petits légumes ***
Pommes grenailles LOCALES roties	Pâtes BIO LOCALES	Pomme de terre LOCALE vapeur	Purée de pomme de terre LOCALE PAR NOS SOINS	Polenta au fromage
Salade verte BIO	Carottes BIO au beurre		Salade verte BIO	

Desserts

Fromage blanc LOCAL au speculoos	Banane au chocolat	Petit suisse	Salade de fruits	Brownie PAR NOS SOINS
----------------------------------	--------------------	--------------	------------------	-----------------------

Fournisseurs locaux	Produit	Fournisseur	Lieu
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies	Capinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque	
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte	
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies	Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier	
Pâtes	Patati	Hondschoote	
Pomme de terre	Savary	Angres	

Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement

semaine du **lundi 11 mars 2024** au **vendredi 15 mars 2024**

	lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
Entrées	Quiche aux fromages PAR NOS SOINS	Velouté de légumes de saison	Macédoine de légumes	Salami et condiment	Trophée zéro gaspil' Céleri pomme et curry
Plats et garnitures	Nuggets de blé *** Pâtes LOCALES et sauce tomate 0	Saucisse chipolatas LOCALE *** Petit pois et carottes jeunes 0	Sauté de bœuf bourguignon LOCAL *** Purée de pommes de terre LOCALE Salade verte	Filet de poissons façon Meunière et Citron *** Riz Pilaf Haricots verts	Poulet LOCAL miel et gingembre *** Pommes grenailles LOCALES et patate douce Chou fleur gratiné
Desserts	Fruit de saison BIO	Crème dessert au speculoos PAR NOS SOINS	Ananas frais et noix de coco	Compote de poires	Carrot'cake et crème d'agrumes

Fournisseurs locaux	Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem
	Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
	Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
	Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
	Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
	Pâtes	Patati	Hondschoote
	Pomme de terre	Savary	Angres

Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



semaine du lundi 18 mars 2024 au vendredi 22 mars 2024

	lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Entrées	Velouté de carottes au curcuma	Salade de pâtes à l'italienne	Repas italien Mortadelle	Céleri à la mimolette	Carottes LOCALES râpées à l'orange
Plats et garnitures	Chili sin Carne *** Riz	Filet de poisson frais et sauce homardine *** Pommes vapeur LOCALES Haricots beurre	Pizza maison *** Salade verte	Filet de poulet de LOCAL sauce forestière *** Gratin de Pâtes LOCALES	Hachis Parmentier PAR NOS SOINS *** Salade Verte BIO
Desserts	Fruit de saison LOCAL	Compote de pommes et pain d'épice	Tiramisu	Yaourt Fermier LOCAL	Eclair

Fournisseurs locaux			
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies	Capinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque	
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte	
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies	Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier	
Pâtes	Patati	Hondschoote	
Pomme de terre	Savary	Angres	

Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



Ville de Wambrechies - menu scolaire



semaine du lundi 25 mars 2024 au vendredi 29 mars 2024

	lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
Entrées	Crêpe au fromage	Potage de légumes printaniers	Macédoine et œuf dur	Salade piémontaise	Duo de carottes et panais
Plats et garnitures	Penne à la sicilienne *** Garniture de légumes Mozzarella	Fricassée de volaille à l'ancienne *** Riz pilaf Carotte BIO vichy	Roti de bœuf LOCAL sauce tartare *** Frites LOCALES Salade verte LOCALE	Beignet de poisson et ketchup *** Blé tendre Haricots plat d'espagnes	Omelette aux herbes PAR NOS SOINS *** Purée de potiron et pommes de terre "Maison"
Desserts	Cocktail de fruits	Yaourt nature sucré	Crumble aux pommes PAR NOS SOINS	Fruit de saison BIO	Fromage blanc au miel

Fournisseurs locaux	Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem
	Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
	Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
	Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
	Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
	Pâtes	Patati	Hondschoote
	Pomme de terre	Savary	Angres

Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



semaine du **lundi 1 avril 2024** au **vendredi 5 avril 2024**

	lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
Entrées	Férié	Carottes râpées, vinaigrette à l'orange	Brick de camembert aux pommes	Betteraves à la mimolette	Céleri vinaigrette
Plats et garnitures	***	Roti de dinde au tandoori *** Gratin dauphinois LOCAL Haricots vert ail et persil	Boulette d'agneau aux épices douces *** Semoule Poêlée de légumes	Pâtes LOCALES carbonara *** Champignons	Fricassée de poisson frais et poireaux *** Pommes vapeur LOCALES Carottes BIO poêlées au beurre
Desserts		Crème brûlée à la chicorée	Compote de pommes et poires	Fruit de saison	Moelleux au chocolat

Fournisseurs locaux			
	Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem
	Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
	Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
	Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
	Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
	Pâtes	Patati	Hondschoote
	Pomme de terre	Savary	Angres

Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



semaine du **lundi 8 avril 2024** au **vendredi 12 avril 2024**

	lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
Entrées	Radis beurre	Concombre façon Bulgare	Champignons crus à la vinaigrette	Velouté de carottes façon Thaï	Saucisson a l'ail
Plats et garnitures	Tajine de poulet LOCAL aux abricots secs *** Semoule BIO Légumes Tajine	Filet de poisson frais crème d'estragon *** Riz pilaf Epinards	Rôti de porc LOCAL au jus *** Pommes LOCALES vapeur Lentilles cuisinées	Omelette roulée *** Pommes LOCALES sautées Chou vert braisé	Emincé de bœuf LOCAL façon mironton *** Tortis Brunoise de légumes
Desserts	Yaourt fermier LOCAL	Gâteau à l'ananas PAR NOS SOINS	Délicatesse au chocolat	Fruit de saison BIO	Salade de fruits

Fournisseurs locaux	Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem
	Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
	Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
	Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
	Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
	Pâtes	Patati	Hondschoote
	Pomme de terre	Savary	Angres

Produit bio

Produit local

Préparé par nos soins

Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



semaine du lundi 15 avril 2024 au vendredi 19 avril 2024

	lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024
Entrées	Fromage	Salade verte, mimolette et oignons frits	Salade de riz	J-100 avant les JO de Paris 2024	Pizza au fromage
Plats et garnitures	Filet de poisson pané *** Blé à la tomate Duo de haricots	Sauté de bœuf LOCAL façon provençal *** Pâtes Poêlée de champignons	Escalope de dinde aux herbes *** Pommes LOCALES sautées Salade verte		Colombo de porc *** Pommes LOCALES persillées Gratin de chou fleur
Desserts	Ananas frais	Tarte aux pommes	Fruit de saison LOCAL		Yaourt aromatisé

Fournisseurs locaux		
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Cappinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
Pâtes	Patati	Hondschoote
Pomme de terre	Savary	Angres

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement

