



Menus du restaurant scolaire
Ville de Wavrin



ÉPIPHANIE

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
fêtons les Edouard FRIAND AU FROMAGE	fêtons les Epiphanie POTAGE CRÉCY (CAROTTES BIO)	fêtons les Raymond CÉLERI BIO RÉMOULADE	fêtons les Lucien VELOUTÉ DE POTIRON BIO	fêtons les Alice BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME	OMELETTE (OEUF BIO) À LA CIBOULETTE	ESCALOPE DE PORC LABEL ROUGE À LA MOUTARDE	COLOMBO DE POULET	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GRAND-MÈRE
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES	FILET DE LIEU MSC SAUCE ANETH	POISSON MSC À LA BORDELAISE	NUGGETS DE BLÉ
RIZ BIO	BUTTERNUT LOCAL RÔTI	SEMOULE BIO	BROCOLIS	CAROTTES LOCALES BRAISÉES
FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE BIO	MACARONIS BIO	COEUR DE BLÉ BIO
OU ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	OU FROMAGE BLANC BIO À LA CONFITURE	OU ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GALETTE DES ROIS AUX POMMES	OU YAOURT LOCAL ET BIO

Produits Bio

Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Ville de Wavrin



REPAS À THÈME MONTAGNE

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
fêtons les Marguerite	fêtons les Yvette	fêtons les Nina	fêtons les Rémi	fêtons les Marcel
SALADE DE CHOU BLANC RÉMOULADE	POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX	CAROTTES BIO LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POIS CASSÉS BIO	TABOULÉ D'HIVER (BOULGOUR BIO)
SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE AU CURRY	CHILI SIN CARNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	TAJINE DE VOLAILLE	TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE LOCALES ET REBLOCHON AOP)	MARMITE DU PÊCHEUR MSC AUX PETITS LEGUMES
COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE		PAVÉ FROMAGER	TARTIFLETTTE VÉGÉTARIENNE (POMMES DE TERRE LOCALES, REBLOCHON AOP, POTIRON)	
POMMES RISSOLÉES	RIZ BIO	SEMOUNLE BIO	SALADE DE MÂCHES	HARICOTS VERTS BIO
FONDUE DE POIREAUX BIO	POËLÉE DE LÉGUMES	ENDIVES CARAMELISÉES	-	PÂTES BIO
FROMAGE BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
OU	OU	OU	OU	OU
FROMAGE BLANC SPÉCULOOS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT LOCAL ET BIO	SKI GLACÉ	SALADE DE FRUITS FRAIS

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Ville de Wavrin

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
fêtons les Marius	fêtons les Sébastien	fêtons les Agnès	fêtons les Vincent	fêtons les Alphonse
CÉLERI BIO RÉMOULADE	POTAGE PARMENTIER (LÉGUMES LOCAUX)	RILLETTES OU OEUFS DUR	POTAGE DUBARRY	POTAGE D'ENDIVES LOCALES
MERGUEZ	SAUTÉ DE BOEUF BOURGUIGNON	DINDE AUX POMMES HVE	DAHL DE LENTILLES BIO	POISSON MSC PANÉ SAUCE TARTARE
POISSON MSC SAUCE PROVENÇALE	GALETTE MEXICaine	FILET DE LIEU MSC SAUCE AURORE		
RATATOUILLE HIVERNALE	POËLÉE DE LÉGUMES	PETITS POIS BIO	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	PIPERADE
SEMOULE BIO	GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE LOCALES)	PÂTES BIO	RIZ BIO	POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR
FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP
OU	OU	OU	OU	OU
FLAN NAPPÉ CARAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS	YAOURT LOCAL	CAKE VANILLE DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Ville de Wavrin

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
fêtons les Paul	fêtons les Angèle	fêtons les Th. D'Aquin	fêtons les Gildas	fêtons les Martine
POTAGE DE LÉGUMES BIO	CHOU BLANC LOCAL, POMMES ET CUMIN	POTAGE SAINT GERMAIN	PIZZA DU CHEF	MACÉDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	NUGGETS DE POULET	NORMANDIN AU VEAU	ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE MOUTARDE	FILET DE COLIN MSC AU CITRON
	OMELETTE (OEUF BIO) AU FROMAGE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	NUGGETS DE BLÉ	
SALADE DE MÂCHE	FRITES LOCALES	PÂTES BIO	POËLÉE DE LÉGUMES	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME
	CAROTTES BIO À LA CRÈME	PURÉE DE POTIMARRON BIO	RIZ BIO	SEMOUNLE BIO
FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE
OU	OU	OU	OU	OU
YAOURT LOCAL	BANANE BIO CARAMEL	YAOURT LOCAL ET BIO	QUATRE QUARTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labelisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Ville de Wavrin



CHANDELUR

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
fêtons les Présentation	fêtons les Blaise	fêtons les Véronique	fêtons les Agathe	fêtons les Gaston
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POMELOS	VELOUTÉ DE POTIMARRON LOCAL BIO	COLESLAW PURPLE (CAROTTES LOCALES BIO)	FRIAND FROMAGE
JAMBON BRAISÉ LABEL ROUGE AU MIEL	CARBONADE FLAMANDE	POULET LOCAL RÔTI FAÇON TEX MEX	SAUCE FROMAGÈRE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINE
MARMITE MSC DU PÊCHEUR	OMELETTE (OEUFS BIO) NATURE	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON		
PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES	CAROTTES LOCALES BIO AUX OIGNONS	CHOU FLEUR PAPRIKA	TORTIS BIO AUX PETITS LÉGUMES	RIZ BIO
SALADE DE MÂCHE	FRITES LOCALES	COEUR DE BLÉ BIO	-	GRATIN DE BROCOLIS BIO
FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE AOP
OU	OU	OU	OU	OU
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	CRÊPE AU SUCRE DU CHEF	YAOURT LOCAL

Produits Bio

Pêche durable



Repas végétarien

Produits Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Ville de Wavrin



NOUVEL AN CHINOIS

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
fêtons les Apolline POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX	fêtons les Arnaud ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE DÈS DE MIMOLETTE	fêtons les Héloïse CÉLERI BIO RÉMOULADE	fêtons les Félix NEMS AUX LÉGUMES	fêtons les Béatrice VELOUTÉ DE BUTTERNUT
BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA OMELETTE AU FROMAGE	PORC AU CARAMEL FILET DE COLIN MSC SAUCE GINGEMBRE ET CITRON	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE TOMATE POISSON MSC À LA BORDELAISE
PENNE BIO	CAROTTES LOCALES FACON VICHY	HARICOTS VERTS BIO	RIZ CANTONNAIS	JULIENNE DE LÉGUMES DU CHEF
- FROMAGE BIO	COEUR DE BLÉ BIO	POMMES DE TERRE BOULANGÈRES FROMAGE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BIO	SEMOUNLE BIO FROMAGE ORANGE BIO
OU SALADE DE FRUITS FRAIS	OU FLAN CARAMEL	OU PUDDING AU CHOCOLAT	OU FROMAGE BLANC BIO COULIS EXOTIQUE	OU

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labelisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.