



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	fêtons les Epiphanie	fêtons les Raymond	fêtons les Lucien	fêtons les Alice
FRIAND AU FROMAGE	POTAGE CRÉCY (CAROTTES BIO)	CÉLERI BIO RÉMOULADE	VELOUTÉ DE POTIRON BIO	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	OMELETTE (OEUF BIO) À LA CIBOULETTE	ESCALOPE DE PORC LABEL ROUGE À LA MOUTARDE FILET DE LIEU MSC SAUCE ANETH	COLOMBO DE POULET POISSON MSC À LA BORDELAISE	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GRAND-MÈRE NUGGETS DE BLÉ
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES	SEMOULE BIO	BROCOLIS	CAROTTES LOCALES BRAISÉES
RIZ BIO	BUTTERNUT LOCAL RÔTI	PIPERADE	MACARONIS BIO	COEUR DE BLÉ BIO
FROMAGE AOP OU ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE OU FROMAGE BLANC BIO À LA CONFITURE	FROMAGE BIO OU ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GALETTE DES ROIS AUX POMMES	
				FROMAGE AOP 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	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE (POMMES DE TERRE LOCALES, REBLOCHON AOP, POTIRON)	
POMMES RISSOLÉES	RIZ BIO	SEMOULE BIO	SALADE DE MÂCHES	HARICOTS VERTS BIO
FONDUE DE POIREAUX BIO	POÊLÉE 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 Labellisés
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)	RILLETES OU OEUF 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	POÊLÉE 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 Labellisés 
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 	POÊLÉE DE LÉGUMES	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 
	CAROTTES BIO À LA CRÈME 	PURÉE DE POTIMARRON BIO 	RIZ BIO 	SEMOULE 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 Labellisés 	Produit Local 






















Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.








Menus du restaurant scolaire Ville de Wavrin



CHANDELEUR

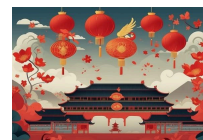
lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
fêtons les Présentation	fêtons les Blaise	fêtons les Véronique	fêtons les Agathe	fêtons les Gaston
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POMELOS	VELOUTÉ DE POTIMARRON LOCAL BIO 	COLESLAW PURPLE (CAROTTES LOCALES BIO) 	FRIAND 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 Labellisés 
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	fêtons les Arnaud	fêtons les Héloïse	fêtons les Félix	fêtons les Béatrice
POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX 	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE DÈS DE MIMOLETTE 	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	NEMS AUX LÉGUMES	VELOUTÉ DE BUTTERNUT
BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)  	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	PORC AU CAMEL	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE TOMATE
		OMELETTE AU FROMAGE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE GINGEMBRE ET CITRON 	POISSON MSC À LA BORDELAISE 
PENNE BIO 	CAROTTES LOCALES FACON VICHY 	HARICOTS VERTS BIO 	RIZ CANTONNAIS	JULIENNE DE LÉGUMES DU CHEF 
-	COEUR DE BLÉ BIO 	POMMES DE TERRE BOULANGÈRES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE BIO 
FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE
OU	OU	OU	OU	OU
SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN CAMEL	PUDDING AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC BIO COULIS EXOTIQUE 	ORANGE BIO 
Produits Bio 	Pêche durable 	Repas végétarien 	Produits Labellisés 	Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.