Menus du restaurant scolaire
de la ville de Wavrin




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| 02 novembre | 03 novembre | 04 novembre | 05 novembre | 06 novembre |
| fêtons les Défunt | fêtons les Hubert | fêtons les Charles | fêtons les Sylvie | fêtons les Bertille |
| **Entrées** | | | | |
| MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE | CÉLERI LOCAL RÉMOULADE | CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES | ENDIVES LOCALES AUX POMMES LOCALES | VELOUTÉ DUBARRY (CHOU FLEUR BIO) |
| **Plats** | | | | |
| SAUCE CARBONARA | OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF À LA CIBOULETTE | RÔTI DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE | MIJOTÉ DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE FORESTIÈRE | FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON |
| MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC | | CHILI SIN CARNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO) | BOULETTES TOMATES BASICLIC SAUCE FORESTIÈRE | |
| **Accompagnements** | | | | |
| HARICOTS VERTS BIO | POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES | COEUR DE BLÉ BIO | CAROTTES LOCALES BRAISÉES | FONDUE DE POIREAUX LOCAUX À LA CRÈME |
| SPAGHETTIS | PETITS POIS BIO AU JUS | BUTTERNUT LOCAL RÔTI AU MIEL | SEMOULE BIO | RIZ IGP FAÇON CRÉOLE |
| **Laitage ou Desserts** | | | | |
| TARTARE AIL ET FINES HERBES | CAMEMBERT BIO | FROMAGE | EDAM | FROMAGE BIO |
| OU | OU | OU | OU | OU |
| POMME HVE | YAOURT LOCAL | FROMAGE BLANC BIO AUX BRISURES DE SPÉCULOOS | CAKE À LA NOIX DE COCO ÉLABORÉ PAR LE CHEF | SALADE DE FRUITS FRAIS ÉLABORÉE PAR LE CHEF |

Produits Bio — Pêche durable — Repas végétarien — Produits Labellisés — Produit Local

Aide UE à destination des écoles

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire
de la ville de Wavrin




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| 09 novembre | 10 novembre | 11 novembre | 12 novembre | 13 novembre |
| fêtons les Théodore | fêtons les Léon | fêtons les Armistice 1918 | fêtons les Christian | fêtons les Brice |
| **Entrées** | | | **Entrées** | |
| CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN | CHOU FLEUR LOCAL SAUCE COCKTAIL | | VELOUTÉ FORESTIER ÉLABORÉ PAR LE CHEF | SALADE DE COQUILLETTES BIO AUX OLIVES |
| **Plats** | | | **Plats** | |
| FILET DE POULET LOCAL | JAMBON BLANC LABEL ROUGE SAUCE AURORE | | BOULETTES TOMATES BASILIC SAUCE TOMATE | DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE |
| SAUCE FROMAGÈRE | FILET DE LIEU MSC SAUCE NORMANDE | | | |
| **Accompagnements** | | | **Accompagnements** | |
| FUSILLIS BIO | GRATIN DE COURGES LOCALES | | POIVRONS À LA TOMATE | ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES |
| BRUNOISE DE LÉGUMES | GNOCCHIS BIO | | RIZ IGP | BROCOLIS BIO |
| **Laitage ou Desserts** | | | **Laitage ou Desserts** | |
| GOUDA | TOMME NOIRE DES PYRENÉES IGP | | SAINT PAULIN | FROMAGE BIO |
| OU | OU | | OU | OU |
| YAOURT LOCAL | POMME HVE | | BARRE BRETONNE COULIS CARAMEL | FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE |

Jour Férié

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire
de la ville de Wavrin




## THÈME ORIENTAL



**QU'EST CE QUE C'EST ?**
**chermoula :** marinade aux herbes et epices
**Mujaddara :** riz, lentilles et oignons frits
**Mouhallabié :** flan à la fleur d'oranger

**Poulet**

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **16 novembre** | **17 novembre** | **18 novembre** | **19 novembre** | **20 novembre** |
| fêtons les Marguerite | fêtons les Elisabeth | fêtons les Aude | fêtons les Tanguy | fêtons les Edmond |
| **Entrées** | | | | |
| MACÉDOINE À LA MAYONNAISE | CÉLERI RÉMOULADE | **POTAGE DE LÉGUMES BIO ÉLABORÉ PAR LE CHEF AUX POIS CHICHES** | HOUMOUS ET TOAST | **POIREAUX LOCAUX** VINAIGRETTE |
| **Plats** | | | | |
| NUGGETS SAUCE BARBECUE | OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF À L'OIGNON | **SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE** SAUCE TOMATE | POULET CHERMOULA | FILET DE **COLIN MSC** SAUCE AU BEURRE |
| NUGGETS DE BLÉ | | FILET DE **HOKI MSC** SAUCE OSEILLE | MUJADDARA | |
| **Accompagnements** | | | | |
| **COQUILLETTES HVE** | SALADE VERTE | **PETITS POIS BIO** | **RIZ IGP** | PANAIS RÔTI |
| **HARICOTS VERTS BIO** | FRITES | PURÉE DE **PATATES DOUCES BIO** | **CAROTTES LOCALES** BRAISÉES | **SEMOULE BIO** |
| **Laitage ou Desserts** | | | | |
| **CAMEMBERT BIO** | GOUDA | FROMAGE | **CANTAL AOP** | FROMAGE |
| OU | OU | OU | OU | OU |
| **YAOURT BIO NATURE** | SALADE DE FRUITS FRAIS | **BANANE BIO** COULIS SPÉCULOOS | MOUHALABIEH | **YAOURT NATURE BIO** |

**Produits Bio** | **Pêche durable** | **Repas végétarien** | **Produits Labellisés** | **Produit Local**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire
de la ville de Wavrin




**THANKSGIVING**



**LE SAVAIS TU ?**
**Thanksgiving** est une fête américaine **née en 1621,** où des **colons anglais** ont partagé un grand repas de récolte avec les **Amérindiens** pour les remercier de les avoir **sauvés de la faim**

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **23 novembre** | **24 novembre** | **25 novembre** | **26 novembre** | **27 novembre** |
| fêtons les Clément | fêtons les Flora | fêtons les Catherine | fêtons les Delphine | fêtons les Séverin |
| **Entrées** | | | | |
| CRÊPE AU FROMAGE | POTAGE PARMENTIER | **CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL** | PAIN DE MAÎS | VERRINE POMELOS CREVETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF |
| **Plats** | | | | |
| BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE **(ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)** | NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE | OMELETTE AU FROMAGE | SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE<br>**FILET DE COLIN MSC** SAUCE CITRON | **FILET DE MERLU MSC** SAUCE ESTRAGON |
| **Accompagnements** | | | | |
| **CAROTTES LOCALES** BRAISÉES<br>**PENNE BIO** | **HARICOTS VERTS BIO**<br>**RIZ IGP** | SALADE VERTE<br>**POMMES DE TERRE LOCALES** | DUO D'ÉCRASÉ DE **POMMES DE TERRE LOCALES**<br>ET PATATE DOUCE | FONDUE DE **POIREAUX LOCAUX**<br>**COEUR DE BLÉ BIO** |
| **Laitage ou Desserts** | | | | |
| FROMAGE FONDU<br>OU<br>ORANGE | TOMME BLANCHE<br>OU<br>**YAOURT LOCAL** | FROMAGE<br>OU<br>**POIRE HVE** | **EMMENTAL BIO**<br>OU<br>GÂTEAU À LA CITOUILLLE ÉLABORÉ PAR LE CHEF | FROMAGE<br>OU<br>SALADE DE FRUITS ÉLABORÉE PAR LE CHEF |

**Produits Bio** **Pêche durable** **Repas végétarien** **Produits Labellisés** **Produit Local**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire
de la ville de Wavrin




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| 30 novembre | 01 décembre | 02 décembre | 03 décembre | 04 décembre |
| fêtons les André | fêtons les Florence | fêtons les Viviane | fêtons les Avent | fêtons les Barbara |
| **Entrées** | | | | |
| CHAMPIGNONS À LA CRÈME | POTAGE CRECY (CAROTTES LOCALES) | SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX OLIVES | CÉLERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY | MINI PIZZA ÉLABORÉE PAR LE CHEF |
| **Plats** | | | | |
| SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CHORIZO | MIJOTÉ DE PORC LABEL ROUGE AU PAPRIKA | ESCALOPE DE DINDE FAÇON BLANQUETTE | LASAGNES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO) | FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ |
| OMELETTE SAUCE TOMATE | SAUCISSE VÉGÉTALES | COLIN MSC SAUCE CRÈME | | |
| **Accompagnements** | | | | |
| POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX | BUTTERNUT LOCAL RÔTI | LÉGUMES BIO DE LA BLANQUETTE | SALADE VERTE | ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES |
| PÂTES BIO | POTATOES | RIZ IGP | - | ACHARD DE LÉGUMES |
| **Laitage ou Desserts** | | | | |
| BRIE BIO | SAINT NECTAIRE AOP | FROMAGE | CANTAL AOP | FROMAGE BIO |
| OU | OU | OU | OU | OU |
| CLÉMENTINE GLOBAL GAP | YAOURT NATURE BIO | COMPOTE DE POMMES BIO ÉLABORÉE PAR LE CHEF | GÂTEAU ROULÉ À LA CONFITURE ÉLABORÉ PAR LE CHEF | YAOURT LOCAL ARÔMATISÉ |

Produits Bio · Pêche durable · Repas végétarien · Produits Labellisés · Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire
de la ville de Wavrin




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| 07 décembre | 08 décembre | 09 décembre | 10 décembre | 11 décembre |
| fêtons les Ambroise | fêtons les Concepcion | fêtons les Pierre | fêtons les Romaric | fêtons les Daniel |
| **Entrées** | | | | |
| POTAGE AU POTIMARON | FRIAND AU FROMAGE | POTAGE CRECY | CÉLERI LOCAL AU CURRY | VELOUTÉ AUX PETITS POIS |
| **Plats** | | | | |
| HACHIS PARMENTIER (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO) ÉLABORÉ PAR LE CHEF | RÔTI DE PORC BBC SAUCE CHARCUTIÈRE | PILONS DE POULET FAÇON TEXT MEX | ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN SAUCE KEBAB | POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE |
| WATERZOÏ DE COLIN MSC | SAUCE FROMAGÈRE | FILET DE LIEU MSC SAUCE AUX ÉPICES | | |
| **Accompagnements** | | | | |
| ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES | COQUILLETTES HVE | POÊLÉE DE NAVETS ET CAROTTES AU CUMIN | SALADE VERTE | POTIMARRON LOCAL RÔTI |
| SALADE VERTE | GRATIN DE BROCOLIS BIO | SEMOULE BIO | FRITES | RIZ IGP |
| **Laitage ou Desserts** | | | | |
| TOMME GRISE | MIMOLETTE | FROMAGE | EMMENTAL BIO | FROMAGE |
| OU | OU | OU | OU | OU |
| ORANGE | YAOURT ARÔMATISÉ | BANANE BIO | RIZ AU LAIT ÉLABORÉ PAR LE 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
de la ville de Wavrin




REPAS DE NOËL



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| 14 décembre | 15 décembre | 16 décembre | 17 décembre | 18 décembre |
| fêtons les Odile | fêtons les Ninon | fêtons les Alice | fêtons les Gaël | fêtons les Gatien |
| **Entrées** | | | | |
| POTAGE CHAMPIGNONS | CRÊPE AU FROMAGE | POTAGE DE LÉGUMES | MOUSSERON DE CANARD | POTAGE CRECY |
| **Plats** | | | | |
| MERGUEZ GRILLÉE | OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF | SAUTÉ DE **PORC LABEL ROUGE** SAUCE PROVENCALE | ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE | **FILET DE COLIN MSC** SAUCE ANETH |
| MERGUEZ VEGETARIENNES | | **FILET DE LIEU MSC** SAUCE ÉCHALOTE | BOUCHÉE DE LA MER | |
| **Accompagnements** | | | | |
| **SEMOULE BIO** | **CAROTTES LOCALES** FAÇON VICHY | **COEUR DE BLÉ BIO** | POMMES NOISETTES | FONDUE DE **POIREAUX LOCAUX** |
| RATATOUILLE HIVERNALE | **PENNE BIO** | **HARICOTS VERTS BIO** À L'AIL | POÊLÉE FESTIVE DE LÉGUMES | **RIZ IGP** |
| **Laitage ou Desserts** | | | | |
| **CHANTENEIGE BIO** | EDAM | FROMAGE | **CANTAL AOP** | FROMAGE |
| OU | OU | OU | OU | OU |
| **POMME LOCALE** | **FROMAGE BLANC BIO AUX BRISURES DE SPÉCULOOS** | **POIRE HVE** | BÛCHE DE NOËL ÉLABORÉE PAR LE CHEF | **BANANE BIO** COULIS CARAMEL |

**Produits Bio** | **Pêche durable** | **Repas végétarien** | **Produits Labellisés** | **Produit Local**