

(Sous réserve des livraisons et de la maturité des fruits)

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du
30 août au 3 sep-
tembre

Melon
Poêlée de saumon au citron
Purée de patates douces
Crème dessert bio au chocolat



« bon pour la planète »
Tartine au fromage de raclette
Lentilles bio aux courgettes et
tomate
Riz basmati
Pêche



Semaine du
6 au 10 sep-
tembre

Concombre ciboulette
bœuf BBC au pain d'épices /
boulettes de céréales
Étuvée de carottes bio
Pommes vapeur persillées
Yaourt bio fermier



« Bon pour la planète »
Tomate bio aux dés de mozza-
rella
Curry de légumes aux fèves
Semoule bio
Raisin blanc



Pastèque
Filet de hoki à la normande
Aubergines provençales, mé-
lange de céréales
Petits suisses aromatisés



Salade
Jambon / thon
Frites au four, ketchup
Gouda
Banane bio



Betteraves rouges aux pommes
Pêche du jour citronnée
Épinards
Poêlée de riz camarguais
Mousse au chocolat

Semaine du
Semaine du 13 au
17 septembre

« bon pour la planète »
Melon
Gratin de crozets au sarrasin,
champignons et reblochon
Pomme bio



Salade aux dés de brebis
Œufs durs sauce mornay
Chou-fleur persillé, pommes de
terre
Yaourt bio aux fruits mixés



Rôti de porc/ steak céréales
Petits pois, pommes de terre
au paprika
Tomme des Pyrénées
Prunes



Macédoine de légumes
Veau aux olives / quenelle
sauce Nantua
Piperade, boulgour bio
Yaourt à boire



Navet râpé aux raisins secs
Filet de colin au safran
Purée de carottes bio
Crème dessert vanille bio

Semaine du 20 au
24 septembre

Concombre à la crème
Émincé de poulet sauce to-
mate / steak fromager
Chou romanesco, pommes de
terre lamelle
Yaourt bio fermier aux fruits



« Bon pour la planète »
Carottes bio râpées
Pâtes tricolores, bolognaise
végétale, gruyère
Poire bio



Céleri bio râpé à la moutarde
ancienne
Sauté d'agneau aux quatre
épices / pois chiche à la co-
riandre
Légumes, semoule bio
Fromage blanc sucré



Salade
Hachi parmentier / brandade
de poisson
Cantal
Raisin noir



Pêche du jour aux agrumes
Fondue de poireaux, pépinettes
Saint Paulin
Choco trésor



Les objectifs du service de restauration municipale:

Le service de restauration est en gestion direct. Les repas sont fabriqués à la cuisine centrale, en liaison froide en privilégiant le « fait maison ». Les agents municipaux mettent tout en œuvre afin que le repas du midi, moment important de la journée des enfants, se déroule dans les meilleures conditions possibles. Chaque jour de classe, près de 2600 enfants watrelosiens, répartis dans 14 restaurants scolaires, bénéficient des quatre engagements de notre service de restauration municipale : la sécurité des aliments, la qualité nutritionnelle, la traçabilité des produits et l'éducation au goût.

En bref, qu'est-ce-que je mange ?

Soucieuse de la qualité des repas servis aux enfants et sensible à la préservation des océans, la ville de Watrelos propose deux fois par mois au menu des enfants, des poissons issus de la pêche responsable. Concrètement, les enfants pourront déguster un poisson frais en fonction des arrivages du port de Boulogne parmi les espèces suivantes : filet de cabillaud, filet de lieu jaune, filet de plie, filet de merlu, ... les cuisiniers se réjouissent de concocter et de cuisiner ce produit pour donner aux enfants l'envie de manger du poisson !

La Ville s'est également engagée dans une démarche qualité dans la sélection des aliments. Nous privilégions les fruits et légumes frais, la cuisine traditionnelle.

Les viandes utilisées pour confectionner vos menus proviennent d'élevages français, avec la garantie d'un élevage dans le respect de l'animal :

Les viandes de porc ont le label « saveur en or » garantissant leur provenance d'un élevage situé dans les hauts de France.

Les viandes de bœuf proviennent de fournisseurs-éleveurs de charolais répartis dans les Hauts de France, la Normandie et les pays de Loire.

Les viandes de mouton ont le label « VOF » (viande ovine française) et proviennent d'un élevage normand.

Les viandes fraîches de volaille proviennent elles aussi d'élevage de Hauts de France et de la région de Bretagne.

certaines viandes de bœuf et de porc utilisées ont le label BBC (bleu blanc cœur) ; ce label certifie que l'animal est, en plus, nourri aux graines de lin (riches en oméga 3).

De plus, des produits issus de l'agriculture biologique et aliments labélisés, des produits régionaux sont utilisés pour confectionner les menus.

Des repas alternatifs sans viande intitulés « bons pour la planète » sont aussi présents dans les menus afin de sensibiliser les enfants à une alimentation équilibrée, riche en protéines végétales, permettant de préserver l'environnement.



MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 2 au 24 septembre 2021

Pour tout renseignement :

Sylvie BERTRAND

Diététicienne

Unité Centrale de Production

472 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

03.20.81.59.68

cuisine.centrale@ville-watrelos.fr



**Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite une
bonne rentrée**

ZOOM SUR... LES MENUS !

La première mission de la pause méridienne est de proposer à l'enfant un repas de qualité, en quantité adaptée à ses besoins, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

Le temps de restauration est aussi un moment de convivialité et de détente pour l'enfant, où l'éveil alimentaire et l'éducation au goût prennent une place importante. Les enfants sont orientés afin d'acquérir de bons repères alimentaires et d'étendre leur palette de saveur.

En effet, il est nécessaire d'éveiller chaque jour leur sens et de susciter leur curiosité pour se familiariser à tous les aliments.