

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

LUNDI

Semaine du
25 au 29 octobre

Macédoine de légumes aux dés de mimolette
Rôti de porc à la moutarde/ filet de colin à la moutarde
Chou de Bruxelles-pommes vapeur
Petits suisses sucrés

MARDI



« bon pour la planète »

Salade de jeunes pousses aux dés de chèvre
Lentilles bio aux courgettes
Perles
Crème dessert bio chocolat



MERCREDI



Bœuf braisé / boulettes de céréales
Haricots verts-pdt paprika
Edam bio
Kiwi

Potage poireaux
Escalope de poulet à l'estragon / omelette
brocolis-pâtes bio-gruyère
Ananas



JEUDI

Navets râpé aux raisins secs et pommes
Omelette
Jardinière de légumes-pâtes tricolores-gruyère
Yaourt bio fermier aux fruits



Salade de haricots blanc
Steak fromager
Ratatouille-pommes vapeur
Yaourt fermier sucré

férié

VENDREDI

Potage halloween
Filet de poisson gratiné
Fondue de poireaux-riz basmati
Poire bio



Feuille de chêne aux dés de cantal
Filet de colin au safran
Brunoise de légumes-boullgour bio
Banane



Semaine du
1er au 5
novembre

férié

Betteraves rouges vinaigrette
Veau marengo / filet meunière
Purée aux 3 légumes
Fromage blanc aux fruits

Semaine du
8 au 12
novembre



Potage potimarron bio
Omelette
Poêlée de légumes-pommes de terre
Crème dessert vanille



« bon pour la planète »

Tartine au fromage de raclette
Curry de légumes aux fèves
Gnocchis
Poire bio



Taboulé
Rôti de bœuf aux champignons / quenelles aux champignons
Petits pois à la française
Yaourt aromatisé



Carottes bio râpées aux dés de mozzarella
Agneau au thym / steak céréales
Ragoût de navets
Clémentines



Salade au vinaigre de framboise
Jambon / thon
Frites au four
Petits suisses aromatisés



Pêche du jour à l'aneth
Flan de butternut bio, semoule bio
Edam bio
kiwis

Semaine du 15 au 19
novembre

Potage brocolis
Émincé de poulet à la normande / filet de hoki à la normande
Printanière de légumes
Yaourt bio fermier sucré



« bon pour la planète »

Céleri bio râpé au maïs
Bolognaise végétale aux lentilles bio
Pépinette-gruyère
Mousse au chocolat



macédoine aux dés brebis
Omelette
Chou romanesco bio, pommes de terre boulangère
Banane



Betteraves rouges aux pommes
Carbonade de bœuf / colin à l'aigre douce
Salsifis au pain d'épices, mélange de céréales
Yaourt fermier aux fruits



« bon pour la planète »

Salade
Gratin de pommes de terre
Compote de fruits bio

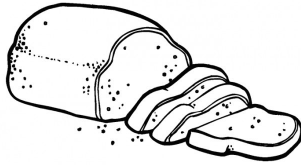
Semaine du 22 au 26
novembre

Lasagne de légumes
Saint nectaire
Pomme bio



Potage potiron bio, gruyère
Filet de Hoki à l'échalote
Épinards, riz
Beignet





♦ Le saviez-vous ?

La ville de Wattlelos, soucieuse de la qualité des repas fournis aux enfants, est vigilante quant à la provenance du pain servi dans les restaurants scolaires.

Tous les jours du pain frais est livré à la cuisine centrale puis réparti dans les 14 écoles de la ville.

Ce pain est fabriqué dans les boulangeries artisanales situées à Wattlelos !

Ce choix permet à la fois de préserver la qualité du pain, de favoriser un approvisionnement de proximité et soutenir l'emploi dans notre ville.



La parole aux enfants !

⇒ **Chaque jour, un suivi est mis en place afin de recueillir l'avis des enfants sur les repas.**

Ce suivi se fait par le biais d'un document rempli quotidiennement par les responsables de restaurants. Il centralise des informations sur l'appréciation des enfants de chaque élément du menu mais aussi sur les quantités livrées.

Ces informations sont ensuite étudiées par les responsables qualité de la cuisine centrale afin de pouvoir adapter les menus suivants.

Une attention toute particulière est portée aux nouvelles recettes mises en place et ceci dans le but d'associer qualité, équilibre et satisfaction de nos convives.



MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 25 octobre au 26 novembre 2021

Pour tout renseignement :

Sylvie BERTRAND

Diététicienne

Unité Centrale de Production

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

03.20.81.59.68

cuisine.centrale@ville-wattlelos.fr



ATTENTION :

Les plats servis chaque jour dans les restaurants scolaires **sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies alimentaires.**

Les principaux allergènes sont les suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coque, mollusques, céleri, lupin, graines de sésame, moutarde, lait, anhydride sulfureux et sulfites.

En cas de suspicion d'intolérance ou d'allergie alimentaire et en cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire avérée, **ces repas ne pourront être servis.**

Que faire ?

→ **Réaliser une demande de PAI** (Protocole d'Accueil Individualisé) auprès du médecin scolaire Me Berthelot (03.20.81.59.72) afin de mettre en place une procédure adaptée.

→ **Informez le directeur d'école** (ou le directeur de l'accueil de loisirs en période de vacances), **le service de régie scolaire** (3^{ème} étage en mairie) lors de l'inscription en cantine de votre enfant ainsi que **la diététicienne Me Bertrand** (03.20.81.59.68).

