

# Menus du mois de septembre 2023

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



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Semaine du  
4 au 8 septembre

Concombre à la ciboulette  
Omelette - ratatouille  
Pommes de terre rôties  
Raisin

Feuilleté au comté  
Rôti de bœuf / boulettes  
de céréales  
Haricots plats  
Pommes vapeur persillées  
Yaourt aux fruits fermiers

Melon  
Poulet à la crème / filet de  
poisson meunière  
Poêlée de brocolis  
Torsades - gruyère râpé  
Yaourt nature sucré



« bon pour la planète »

Curry de légumes aux fèves  
Semoule  
Fromage à la coupe  
Banane

Betteraves rouges et dès  
de chèvre  
Pêche du jour à l'aneth  
Riz camarguais  
Tarte aux pommes



Semaine du  
11 au 15  
septembre

Tomates mozzarella  
Rôti de porc / steak de céréale  
Courgettes  
pommes de terre au paprika  
Poire



« bon pour la planète »

Macédoine  
Steak fromager  
Poêlée de champignon - riz  
Yaourt aux fruits en coupelle

Salade à la vinaigrette  
Hachis parmentier / hachis  
parmentier végétal  
Petits pois  
Fromage blanc sucré

Pastèque  
Sauté de dinde au  
curry / quenelles  
Carottes - farfalles  
Crème dessert au chocolat

Colin au safran  
Choux romanesco  
Pommes de terre  
St Paulin - pomme

Semaine du  
18 au 22  
septembre



« bon pour la planète »

Concombre à la crème  
Pennes à la bolognaise végétale  
Gruyère râpé  
Prunes

Coleslaw  
Œufs mornay  
Épinards - pommes vapeur  
Yaourt nature sucré

Sauté de bœuf aux oignons  
(boulettes de céréales)  
Haricots verts  
Pommes de terre  
Fromage à la coupe  
Banane

Salade au vinaigre balsamique  
Jambon / thon  
Frites  
Petits suisses aromatisés

Céleri rémoulade  
Marmite de saumon  
Etuvée de carottes  
Pépinette  
Donut au chocolat

Semaine du  
25 au 29  
septembre

Tomates à la vinaigrette  
Escalope de dinde à la  
normande / steak de céréales  
Brocolis  
Pommes de terre  
Yaourt aux fruits



« bon pour la planète »

Falafel de pois chiches  
Légumes couscous - semoule  
Tommes noire - pomme

Betteraves rouges et maïs  
Sauté de porc aigre douce /  
filet de hoki  
Macaronis  
Crème dessert à la vanille

Carottes râpées  
Agneau aux 4 épices / steak  
fromager  
Purée de légumes  
Yaourt nature sucré

Macédoine  
Filet de colin à l'aneth  
Poêlée de ratatouille  
Pommes de terre vapeur  
Raisin



## ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

En cas de connaissance d'intolérance ou d'allergie alimentaire ou de suspicion, il est nécessaire d'établir un **PROTOCOLE D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ (PAI)** associant la famille, la médecine scolaire et les services municipaux de restauration.

### COMMENT FAIRE?

⇒ **Contactez la direction de l'école** de votre enfant.

*L'école communiquera les éléments nécessaires pour établir un PAI et engagera la démarche auprès de la médecine scolaire.*

⇒ **Informez le service des inscriptions scolaires et périscolaires.**

*Dès la démarche d'établissement de PAI entamée auprès de l'école.*

⇒ **La cuisine centrale prendra contact avec vous pour l'installation et le suivi de ce protocole.**

### ATTENTION

⇒ **Si l'allergie ou l'intolérance est déjà connue, veuillez indiquer le PAI pour toute inscription scolaire et périscolaire.**

⇒ **Les PAI sont valables un an et doivent être renouvelés chaque année par la direction de l'école.**

Contact:  
emeline.carpentier@ville-wattrelos.fr

03/20/81/64/28

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



## MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

**4 au 29 septembre 2023**



### CUISINE CENTRALE

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

cuisine.centrale@ville-wattrelos.fr

## L'EXIGENCE D'UNE QUALITÉ « FAIT MAISON »

C'est la rentrée! Et cette année encore, tous les repas seront concoctés et servis dans un triple engagement de **proximité, de fraîcheur et de santé!**

Alors, à la cuisine centrale et dans les 14 restaurants scolaires, tout est mis en œuvre pour que ce moment important se déroule parfaitement pour les **2 600 enfants accueillis chaque midi.**

Pour répondre à ce défi, notre « *CHARTRE QUALITÉ* » détaille les quatre objectifs contrôlés quotidiennement :

- La sécurité des aliments
- La qualité nutritionnelle
- La traçabilité des produits
- L'éducation au goût.

### ZOOM SUR

**Allergies et intolérances alimentaires : Voir au dos**

