



= les plats en bleu, sont fait maison

Menus du mois de mars 2024

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



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



Semaine du
4 au 8 mars

Macédoine
Sauté de porc au
safran / steak fromager
Flageolets - pommes de terre
Fromage blanc

Rôti de bœuf à
l'échalote / boulettes
végétales
Choux romanesco - boulgour
Mimolette
Ananas

Velouté de panais et carottes
Œufs mollets
Fondue de poireaux
Riz
Petits suisses aux fruits

« Bon pour la planète »
Salade à la vinaigrette
Gratin savoyard
Pomme

Salade d'endives
Croustade de thon
Pennes
Emmental râpé
Crème dessert à la vanille

Semaine du
11 au 15
mars

Velouté de patate douces
Chipolata à la tomate / steak de
céréales
Ratatouille
Pommes de terre
Yaourt nature sucré

« Bon pour la planète »
Curry de légumes
Semoule
Gâteau maison

Céleri vinaigrette à l'ancienne
Poulet à la crème / œufs durs
Purée de brocolis
Fromage à la coupe
Banane

Carottes râpées
Goulash / poisson emmental
Pâtes tricolores
Yaourt aux fruits fermier

Pizza
Filet de colin au citron
Julienne de légumes
Riz
Poire

Semaine du
18 au 22
mars

Coleslaw
Sauté de veau aux
olives / boulettes de céréales
Mijotés de navets et pommes
de terre
Petits suisses naturels

« Bon pour la planète »
Riz cantonais
Fromage à la coupe
Pomme

Betteraves rouges
Pavé de dindonneau / steak
fromager
Épinards
Mélange 5 céréales
Crème dessert au chocolat

Salade à la vinaigrette
Jambon / thon
Frites
Fromage blanc aromatisé

Velouté de brocolis
Raviolis au saumon
Emmental râpé
Kiwi

Semaine du
25 au 29
mars

Carottes râpées et dès
de cantal
Sauté de dinde à la
normande / filet meunière
Choux rouges
Pommes de terre
Yaourt aux fruits fermier

Rôti de bœuf aigre
douce / quenelles
Haricots verts
Riz
Edam
Poire belle - Hélène

Velouté de panais
Lapin à la moutarde / steak
de céréales
Choux de Bruxelles
Pommes de terre
Yaourt nature sucré

« Bon pour la planète »
Salade jeunes pousses
Pâtes à la bolognaise
de lentilles
Emmental râpé
Banane

Céleri rémoulade
Tajine de poisson
Légumes - semoule
Éclair au chocolat

Dans le cadre du Règlement CE n°1169/2011 (ou Règlement INCO : Informations des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coque, mollusques, céleri, lupin, graine de sésame, moutarde, lait, anhydride sulfureux et sulfites.



Du 4 au 29 mars 2024

Chers usagers;

Comme vous le savez, l'équipe de la cuisine centrale a pour ambition de produire des repas équilibrés, diversifiés et surtout de qualités pour vos enfants.

Peu de personnes en ont connaissance, mais de nombreux plats sont faits maison par les cuisiniers de notre unité centrale de production.

C'est pourquoi nous voulions mettre cet atout en valeur.

Pour cela, nous avons créé un logo « fait maison ».

Celui - ci apparait lorsqu'au moins une composante du menu proposé est fait maison.

Comme cela arrive quasiment tous les jours, nous avons décidé d'y ajouter un code couleur supplémentaire.

Dorénavant, les plats faits maison sont écrits en bleu sur vos menus.

Nous vous remercions pour l'attention portée aux menus que nous vous proposons.

L'équipe de la cuisine centrale



Pour tout renseignement :
Cuisine Centrale
475 rue du Sapin Vert
59150 WATTRELOS
cuisine.centrale@ville-watrelos.fr



NOUVEAU
SUR VOS MENUS



Logo « fait maison » créé par l'équipe de la cuisine centrale