



= les plats en bleu, sont fait maison

Menus du mois de septembre 2024

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



LUNDI



Semaine du
2 au 6
septembre

Betteraves rouges
Omelette - ratatouille
Pommes de terre rôties
Yaourt aux fruits

MARDI



« bon pour la planète »

Curry de légumes aux fèves
Semoule
Fromage à la coupe
Banane

MERCREDI



Melon
Poulet à la crème / filet de poisson meunière
Poêlée de champignons
Pâtes - gruyère râpé
Yaourt à la vanille

JEUDI



Feuilleté comté - ricotta
Bœuf à l'ail / boulettes de céréales
Haricots plats
Pommes vapeur persillées
Raisin

VENDREDI



Concombre à la ciboulette
Filet de colin à l'aneth
Riz camarguais
Donuts au chocolat



Semaine du
9 au 13
septembre

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



Pastèque
Rôti de bœuf au pain d'épice / quenelle
Étuvée de carottes - riz
Crème dessert au chocolat



Salade de tomates et mozzarella
Sauté de porc à l'estragon / pavé de céréales
Courgettes
Pommes de terre au paprika
Poire



« bon pour la planète »

Macédoine de légumes
Pennes à la bolognaise de lentilles
Emmental râpé
yaourt aux fruits fermiers



Filet de poisson meunière
Choux romanesco
Pommes de terre
St Paulin
Pomme



Semaine du
16 au 20
septembre

Sauté de bœuf aux oignons / boulettes de céréales
Gratin de blettes et Pommes de terre
Petits suisses aromatisés



Salade à la vinaigrette
Jambon / thon
Frites
Mimolette
Banane



Coleslaw
Œufs mornay
Haricots verts
Pommes de terre vapeur
Yaourt nature sucré



« bon pour la planète »

Céleri à la moutarde ancienne
Pâtes des bois au fromage
Prunes



Concombre à la crème
Marmites du pêcheur
Carottes
pommes de terre
Tarte aux pommes



Semaine du
23 au 27
septembre

Tomates à la vinaigrette
Sauté de dinde au curry / pavé de céréales
Brocolis
Pommes de terre
Yaourt aux fruits fermier



« bon pour la planète »

Dahl de lentilles aux épinards
Riz
Tomme noire - pomme



Kefta / boulettes végétales
Légumes tajine
Semoule
Crème dessert à la vanille



Carottes râpées
Émincé de bœuf à la normande / pavé fromager
Haricots beurre
Pommes de terre au paprika
Fromage blanc aux fruits



Macédoine
Merlu à l'orange
Haricots verts
Pommes de terre paprika
Raisin



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.



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, le médecin de famille 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 prend contact avec la famille pour l'installation et le suivi.**

ATTENTION

⇒ **Si l'allergie ou l'intolérance est déjà connue, signalez 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

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



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

2 au 27 septembre 2024



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

