



= les plats en bleu, sont fait maison

# Menus du mois d'octobre 2024

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



LUNDI



Tartine au fromage  
Beignets de calamar  
Ratatouille  
Riz  
Banane

Semaine du  
30 septembre  
au 4 octobre

MARDI



« bon pour la planète »  
Betteraves rouges  
Gnocchis au pesto  
Emmental râpé  
Compote de pommes



MERCREDI



Céleri rémoulade  
Omelette  
Poêlée de champignons  
Pommes de terre noisettes  
Petits suisses aux fruits

JEUDI

Rôti de bœuf à  
l'estragon / pavé de céréale  
Choux romanesco  
Pommes de terre  
Cantal  
Éclair au chocolat

VENREDI



Salade à la vinaigrette  
Brandade de poisson  
Purée de pommes de terre  
Ananas



« bon pour la planète »

Couscous végétarien  
Pois chiches  
Légumes - semoule  
Fromage blanc  
nature sucré

Semaine du  
7 au 11  
octobre

Salade vinaigrette et dès  
de mimolette  
Escalope de poulet à la  
Tomate / pavé fromager  
Piperade - riz  
Raisin



Coleslaw  
Rôti de porc au  
curry / quenelles  
Haricots verts  
Pommes de terre  
au paprika  
Flan au caramel



Bœuf à l'échalote / filet de  
hoki  
Julienne de légumes  
Pommes de terre  
Tomme blanche  
Poire



Macédoine  
Filet de poisson meunière  
Pâtes aux brocolis  
Yaourt aux fruits fermiers



Betteraves rouges  
Carbonnade  
flamande / omelette  
Frites  
Dessert du nord

Semaine du  
14 au 18  
octobre  
(semaine du  
goût 2024)

Cassoulet / boulettes  
végétales  
Haricots à la tomate  
Pommes de terre  
Petits suisses aux fruits

Émincé de lapin à la  
normande / pavé de  
céréales  
Brocolis - riz  
Camembert  
Pomme

« bon pour la planète »

Salade à la vinaigrette  
Gratin de crozets savoyard  
Prune

Céleri à la moutarde  
Bouillabaisse  
Légumes  
Pommes de terre  
Yaourt à la vanille

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.



## Les régions de France:

Depuis 2016, la France métropolitaine est constituée de 13 régions.

Le menu de la semaine du goût (14 au 18 octobre) met à l'honneur 5 d'entre elles...

Seras – tu les replacer sur la carte :

1 - Hauts de France

2 - Occitanie

3 - Normandie

4 - Auvergne Rhône alpes

5 - Provence-Alpes-Côte d'Azur

### **À toi de jouer !**

Tu peux venir mettre le numéro de la région correspondante à l'endroit qui te semble correct :



## MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

30 septembre au 1<sup>er</sup> novembre



### CUISINE CENTRALE

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

cuisine.centrale@ville-wattlelos.fr



### **Semaine du goût :**

**du 14 au 18 octobre 2024**

Nous avons décidé, cette année, de mettre en lumière quelques régions de France à l'occasion de la semaine du goût 2024.

### **A toi de jouer !**

Seras - tu retrouver le logo correspondant aux différentes régions représentées durant le semaine du goût ?
