



= les plats en bleu, sont « fait maison »

Menus du mois de février 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du
3 au 7
février

Salade et vinaigrette
Sauté de bœuf à la
moutarde/ filet de poisson
meunière
Purée de butternut
Crêpe au chocolat

Boulettes d'agneau/
boulettes végétales
Légumes couscous
Semoule
Clémentines

Velouté de carottes
Rôti de porc à l'oignon/pavé
fromager
Mijoté de pommes de terre et
navets
Yaourt à la vanille

« Bon pour la planète »
Betteraves rouges
Pâtes à la forestière
Fromage râpé
Compote de fruit

Feuilleté au fromage
Pêche du jour à l'aneth
Haricots verts
Riz
Poire

Semaine du
10 au 14
février

Velouté de patates douces
Nems sauce aigre douce
Julienne de légumes
Riz
Banane

« Bon pour la planète »
Endives et dès de pommes
Bolognaise de lentilles
Pâtes
Petits suisses nature sucrés

Céleri rémoulade
Émincé de bœuf aux olives/
poisson emmental
Ratatouille
Pommes de terre
Fromage blanc aux fruits

Poulet /pavé de céréales
Sauce curry
Choux de Bruxelles
Semoule
Edam
Pomme

Carottes râpées
Filet de colin au citron
Épinards à la crème
Pommes de terre
Crème dessert à la vanille

Semaine du
17 au 21
février

« Bon pour la planète »
Macédoine
Dahl de lentilles
aux épinards
Riz
Poire

Cassoulet / saucisses
végétales
Haricots blancs à la sauce
tomate
Pommes de terre
Yaourt fermier aux fruits

Velouté de poireaux
Sauté de bœuf / filet de
poisson meunière
sauce paprika
Brocolis - semoule
Vache qui rit
Kiwi

Salade vinaigrette
Jambon / thon
Frites
Mayonnaise
Petits suisses aux fruits

Coleslaw
Cœur de merlu au safran
Pâtes
Emmental râpé
Éclair au chocolat

Semaine du
24 au 28
février

« Bon pour la planète »
Pavé fromager sauce
tomate
Haricots beurres
Gnocchis
Yaourt fermier aux fruits

Céleri rémoulade
Sauté de dinde à
la normande / quenelles
aux champignons
Petits pois - carottes
Pommes de terre
Pomme

Velouté de potimarron
Omelette
Gratin de chou fleur
Pommes de terre
Crème dessert au caramel

Crêpe au fromage
Émincé de bœuf / boulettes
végétales
Sauce provençale
Piperade - pâtes
Banane

Salade vinaigrette
Brandade de poisson
(purée de patates douces)
Fromage blanc nature sucré

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.



Recette pâte à crêpes :

- ⇒ 250 g de farine
- ⇒ 3 œufs
- ⇒ 500 ml de lait
- ⇒ 50 g de sucre en poudre
- ⇒ 1 sachet de sucre vanillé
- ⇒ 1 pincée de sel



Reliez les différentes étapes de la fabrication de la pâte à crêpes dans l'ordre pour retrouver la recette de la pâte à crêpes !

Casser les œufs

Verser une louche de pâte dans la poêle

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, et le sucre vanillé

Garnissez vos crêpes de pâte à tartiner, de fruits ou de confiture, comme il vous plaira !

Rassembler tous les ingrédients

Puis ajouter le lait, les œufs et le sel et bien mélanger

- Etape 1
- Etape 2
- Etape 3
- Etape 4
- Etape 5
- Etape 6



CUISINE CENTRALE

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

cuisine.centrale@ville-wattlelos.fr

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

3 au 28 février 2025

