



= les plats en bleu, sont « fait maison »

MENUS DU MOIS DE Janvier 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du
6 au 10
janvier

Céleri rémoulade
Raviolis au saumon
Emmental râpé
Petits suisses sucré

« Bon pour la planète »

Carottes râpées
Dahl de lentilles
aux épinards
Riz
Banane

Velouté de potiron
Rôti de porc à la
moutarde / Pavé fromager
Mijoté de pommes de terre
et navets
Yaourt aux fruits fermier

Sauté de bœuf / pavé to-
mate
et basilic
Carottes vichy
Pâtes
edam
Galette des rois

Tartine au fromage de chèvre
Filet de colin à l'aneth
Choux de Bruxelles
Pommes de terre
Kiwi

Semaine du
13 au 17
janvier

Escalope de poulet / pois-
son emmental
Poêlée de champignons
Riz
Chaussé aux moines
Pomme

Betteraves rouges
Rôti de veau au
thym / omelette
Flageolets
Pommes de terre
Riz au lait

Salade d'endives et dès de
fromage
Pâtes à la
bolognaise / bolognaise
végétale
Donuts

« Bon pour la planète »
Coleslaw
Gratin de crozets
Compote de fruit

Velouté de petits pois
Filet de poisson meunière
Gratin dauphinois
Duo de haricots
Fromage blanc aux fruits

Semaine du
20 au 24
janvier

Macédoine
Sauté de bœuf à l'oignon /
pavé fromager
Choux rouges
Pommes de terre
Banane

Salade vinaigrette
Jambon / thon
Frites
Fromage blanc sucré

Beignets de calamar
Ratatouille
Pommes de terre
Gouda
Pamplemousse

« Bon pour la planète »
Pâtes au pesto et béchamel
Yaourt fermiers aux fruits

Potage de potiron
Cœur de merlu au citron
Brocolis
Ebly
Tarte aux poires

Semaine du
27 au 31
janvier

Carottes râpées
Hachis parmentier
Hachis parmentier végé-
tales
Yaourt nature sucré

« Bon pour la planète »

Céleri rémoulade
Curry de légumes
Semoule
Poire

Velouté de brocolis
Sauté de dinde / quenelles
Sauce curry
Petits pois
Pommes de terre
Petits suisses aux fruits

Goulash / boulettes
végétales
Piperades
Riz
Tomme blanche
Kiwi

Endives vinaigrette et dès de
pomme
Poisson emmental
Fondue de poireaux
Pépinettes
Crème dessert 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.



Quelques devinettes....

Sauras-tu trouver tous les mots cachés derrière ces énigmes...

Enigme 1 :

Mon premier soutient la tête

Mon second est la 18ème lettre de l'alphabet

Mon troisième est la traduction de 1 en anglais

Les rois et reines adorent porter mon tout



Enigme 2 :

Mon premier est une monnaie

Mon second est la première lettre du mot janvier

Ma voiture ne roule plus à cause de mon troisième

Mon tout se trouve dans la galette



Enigme 3 :

Mon premier peut contenir du yaourt

Mon second est le bruit de la vache

Mon tout est un goût de la galette mais également un fruit



Réponse 1: _____

Réponse 2 : _____

Réponse 3 : _____



CUISINE CENTRALE

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

cuisine.centrale@ville-wattrelos.fr

**MENUS
RESTAURANTS SCOLAIRES**

6 au 31 janvier 2025



*L'équipe de la cuisine centrale, vous souhaite une
bonne et heureuse année 2025!!!*