



= les plats en bleu, sont « fait maison »

# Menus du mois de mars 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Semaine du « Bon pour la planète »

3 au 7

Mars

Curry de légumes  
Semoule  
Mimolette  
Kiwi

Carottes râpées  
Escalope de poulet à la  
crème / poisson emmental  
Pâtes - emmental râpé  
Pomme

Macédoine  
Jambon / pavé de céréales  
Petits pois  
Purée de pommes de terre  
Yaourt nature sucré

Salade vinaigrette  
Sauté de bœuf au  
thym / pavé fromager  
Flageolets  
Pommes de terre  
Flan pâtissier

Velouté de brocolis  
Filet de poisson meunière  
Epinards à la crème  
Ebly  
Petits suisses aux fruits



Semaine du

10 au 14

mars

Potage de panais et  
carottes  
Sauté de bœuf / quenelles  
Sauce forestière  
Mélange de 5 céréales  
Haricots verts  
Yaourt aux fruits

« Bon pour la planète »  
Coleslaw dès de mimolette  
Riz cantonnais  
Sauce aigre douce  
Poire

Betteraves rouges  
Saucisses / saucisses  
végétariennes  
Compote de pommes  
Pommes de terre  
Yaourt nature sucré

Cordon bleu / filet de colin  
Sauce tomate  
Poêlée de champignons  
Pépinettes  
Tomme noire  
Banane

Tarte aux poireaux  
Waterzoï de poissons  
Légumes  
Pommes de terre  
Liégeois aux fruits



Semaine du

17 au 21

mars

Tartines de fromage de  
chèvre  
Escalope de dinde à la  
moutarde / poisson  
emmental  
Purée de 3 légumes  
Banane

« Bon pour la planète »  
Dahl de lentilles  
aux épinards  
Riz  
Gouda  
Clémentine

Potage de poireaux  
Rôti de porc à l'échalote /  
Filet de poisson meunière  
Gratin dauphinois  
Choux de Bruxelles  
Fromage blanc aux fruits

Salade verte dès de  
mozzarella  
Goulash de bœuf / pavé végétal  
Carottes Vichy  
Semoule  
Flan en pot

Céleri rémoulade  
Thon à la tomate  
Pâtes  
Emmental râpé  
Yaourt fermier sucré



Semaine du

24 au 28

mars

Pizza au fromage  
Mijoté de bœuf / quenelles  
Sauce à l'oignon  
Gratin de blettes  
Pépinettes  
Pomme

Salade verte vinaigrette  
Boulettes / boulettes  
végétariennes  
sauce tomate  
Frites  
Yaourt à la vanille

Potage de petits pois  
Omelette  
Ratatouille - Riz  
Petits suisses aux fruits

« Bon pour la planète »  
Carottes râpées  
Pâtes au pesto et béchamel  
Brocolis  
Brie  
Banane

Salade d'endives et dès  
de fromages  
Cœur de merlu à l'orange  
Pommes de terre aux herbes  
Fondue de poireaux  
Donut 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.





- Choux de Bruxelles



- Blette



- Épinards



- Poireau



- Flageolets



## MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

3 au 28 mars 2025



### CUISINE CENTRALE

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

[cuisine.centrale@ville-wattlelos.fr](mailto:cuisine.centrale@ville-wattlelos.fr)

### *Petit jeu de printemps...*

Essaies de reconnaître les différents légumes présents au dos du menu.

Pour ce faire, relies les images aux noms correspondants.

Essaies ensuite de les repérer dans le menu.

