



= les plats en bleu, sont fait maison

Menus du mois de septembre 2025

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



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Semaine du
1 au 5
septembre

Betteraves rouges
Omelette
Riz camarguais
Yaourt aux fruits

« bon pour la planète »

Céleri rémoulade
Croustillant cheddar
Tomates provençales
Pommes de terre rôties
Pomme

Carottes râpées
Normandin / pavé de
céréales
Sauce au poivre
Poêlée de champignons
Torsades
Petits suisses natures

Sauté de bœuf / boulettes de
céréales
Sauce à l'oignon
Haricots plats
Pommes de terre persillées
Mimolette
Banane

Tomates vinaigrette
Filet de colin à l'aneth
Fondue de poireaux
Blé
Glace

Semaine du
8 au 12
septembre



Nems de légumes
Escalope de dinde / œufs durs
Sauce crème
Julienne de légumes
Riz
Pastèque



Fricadelle de bœuf / pavé
végétal
Sauce tomate
Carottes vichy
Semoule
Edam
Compote de fruit



Salade vinaigrette
Rôti de porc à la moutarde /
poisson emmental
Brocolis
Purée de pommes de terre
Fromage blanc aux fruits



« bon pour la planète »
Courgettes râpées
Pennes à la bolognaise de
lentilles
Yaourt fermier aux fruits



Marmite du pêcheur
Légumes
Pommes de terre
Camembert - poire



Semaine du
15 au 19
septembre



Macédoine
Sauté de bœuf / pavé de
céréales
Sauce paprika
Haricots verts
Semoule
Petits suisses aux fruits



Tomates vinaigrette
Paupiette de dinde / pavé
fromager
Sauce au thym
Gratin de blettes
Pommes de terre en lamelles
Pomme



! Nouveau plat !
« bon pour la planète »
Coleslaw
Poêlée estivale végétarienne
Yaourt à la vanille



Concombre à la crème
Omelette
Ratatouille
Blé
Mini mille feuilles au caramel



Fish and chips
Sauce ciboulette
Frites
Salade et vinaigrette
Vache qui rit
Ananas



Semaine du
22 au 26
septembre



Carottes râpées
Roll de poulet et fromage /
cordon bleu végétal
Piperade
Semoule
Crème dessert à la vanille



Feuilleté hot dog / feuilleté au
fromage
Rôti de bœuf / saucisse
végétarienne
Épinards à la crème
Pommes de terre
Fromage blanc aux fruits



Jambon / pavé fromager
Mijoté de poireaux et
pommes de terre
Tomme blanche
Banane



« bon pour la planète »
Céleri à la moutarde et maïs
Pâtes à la provençale
Emmental râpé
Poire



Salade vinaigrette
Brandade de poisson
Purée de patate douce
Yaourt fermier aux fruits



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?

⇒ **Contacter 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:
cuisine.centrale@ville-wattrelos.fr

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



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

1er au 26 septembre 2025



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

