



= les plats en bleu, sont fait maison

Menus du mois de novembre 2025

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



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



Semaine du
3 au 7
novembre

Carottes râpées
Omelette
Riz camarguais
Donuts Halloween

« bon pour la planète »

Betteraves rouges
Gnocchis à la forestière
Emmental râpé
Banane

Velouté de navets
Sauté de porc à la crème /
Boulettes végétales
Purée de petits pois
Yaourt fermier aux fruits

Céleri rémoulade
Boulettes de bœuf
sauce échalote /
Boulettes végétales
Choux de Bruxelles
Pommes noisette
Petits suisses

Salade verte dès de mozzarella
Filet de colin d'Alaska
Sauce citron
Haricots beurre
Pommes de terre
Yaourt à la vanille

Semaine du
10 au 14
novembre

Macédoine
Sauté de bœuf à l'oignon /
Filet meunière
Purée de carottes
Brie
Clémentine



Férieré

Salade
Escalope de poulet sauce curry/
quenelles de poisson
Haricots plats
Boullgour
Yaourt nature sucré



« bon pour la planète »

Coleslaw
Pâtes au pesto
Emmental râpé
Fromage blanc aux fruits



Filet de poisson meunière
Sauce à l'aneth
Épinards à la crème
Pennes
Emmental râpé
Crème dessert à la vanille



Semaine du
17 au 21
novembre

Carottes râpées
Jambon / Pavé fromager
Frites ketchup
Petits suisses aux fruits



Normandin de veau sauce
coriandre / Boulettes végétales
Sauce curry
Julienne de légumes
Riz
Compote de pommes/passion



Émincé de lapin à la
normande / pavé de
céréales
Purée de brocolis
Camembert
Yaourt nature sucré



« bon pour la planète »

Salade vinaigrette
Gratin de crozets
Raclette
Clémentine



Potage de légumes
Tajine de poisson
Semoule
Yaourt aux fruits



Semaine du
24 au 28
novembre

Tartine au chèvre chaud
Filet de dinde aigre-douce /
poisson emmental
Purée 3 légumes
Banane



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



Potage aux poireaux
Goulash de bœuf / Steak végétal
Semoule
Carottes Vichy
Fromage blanc aux fruits



Salade verte dès de mozzarella
Rôti de porc à l'échalote / Filet
meunière
Gratin dauphinois
Choux de Bruxelles
Flan vanille caramel



Céleri rémoulade
Croustade de thon
Pâtes
Emmental râpé
Yaourt fermier 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.





MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

3 au 28 novembre 2025

CUISINE CENTRALE

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

cuisine.centrale@ville-wattlelos.fr



7 petits fantômes se sont perdus dans le menu (au dos de la feuille), sauras-tu les retrouver ?