

Menu des vacances de Noël 2025

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25
Semaine du 22 au 24 décembre	<i>Lasagnes au saumon</i> <i>Salade</i> <i>Crème dessert à la vanille</i>	<i>Crêpe au fromage</i> <i>Rôti de porc / Pavé de céréales</i> <i>Riz camarguais</i> <i>Poire</i>	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Omelette</i> <i>Pommes de terre rôties</i> <i>Poêlée de champignons</i> <i>Petit Suisse aux fruits</i>	<i>Joyeux Noël</i> 
	<i>Lundi 29</i>	<i>Mardi 30</i>	<i>Mercredi 31</i>	<i>Jeudi 1er</i>
Semaine du 29 au 31 décembre	<i>Betteraves rouges</i> <i>Pavé fromager</i> <i>Coquillettes-Brocolis</i> <i>Crème dessert au chocolat</i>	<i>Curry de légumes</i> <i>Semoule</i> <i>Brie-Clémentine</i>	<i>Salade verte vinaigrette</i> <i>Jambon / Thon</i> <i>Frites</i> <i>Pomme</i>	



Recette de sablés de Noël

Pour 24 pièces :

250g de farine

125 g de sucre

125 g de beurre

1 œuf

1 pincée de sel



1. Écraser le beurre avec une fourchette pour obtenir une texture « pommade » ;
2. Ajouter le sucre et la farine puis mélanger ;
3. Finalement ajouter l'œuf, malaxer le tout avec les mains ;
4. Vous obtenez alors une pâte compacte. Former une boule et l'emballer dans du film alimentaire ;
5. Réserver le tout environ 1 heure au réfrigérateur ;
6. Ensuite étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ;
7. Utiliser des emporte-pièces pour obtenir des formes régulières ou laisser place à votre créativité pour obtenir des biscuits uniques ;
8. Répartissez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier cuisson et enfournez durant 10 min à 180 °C



MENUS Vacances de Noël

Du 22 au 31 décembre 2025



CUISINE CENTRALE

475 rue du Sapin Vert
59150 WATTRELOS

cuisine centrale@ville-wattrelos.fr



Amuse-toi à colorier ces boules de Noël !

