



Menu des vacances de Noël 2025

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



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



CUISINE CENTRALE

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

cuisine.centrale@ville-wattlelos.fr

MENUS Vacances de Noël

Du 22 au 31 décembre 2025



Amuse-toi à colorier ces boules de Noël !

