

Menus du mois de février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



« Bon pour la planète »

**Semaine du
2 au 6
février**

Carottes râpées
Sauté de dinde à
l'estragon / filet meunière
Purée de patates douces
Clémentine

Saucisses de volaille /
Saucisses végétales
Riz safrané - Ratatouille
Camembert
Crêpe

Crème de lentilles
Rôti de porc sauce brune /
Pavé fromager
Ragoût de pommes de terre et
navets
Yaourt fermier sucré

Betteraves rouges
Pâtes à la forestière
Emmental râpé
Compote de fruit

Pizza
Pêche du jour sauce à l'aneth
Boulgour
Haricots verts
Poire



« Bon pour la planète »

**Semaine du
9 au 13
février**

Salade vinaigrette
Cordon bleu / steak fromager
Purée - Haricots beurre
Banane

Salade d'endives aux pommes
Bolognaise de lentilles
Pâtes - Emmental râpé
Petit Suisse sucré

Céleri rémoulade
Boulettes de bœuf aux olives /
Poisson emmental
Pommes de terre - Salsifis
Fromage blanc aux fruits

Escalope de poulet /
Pavé de céréales
Sauce curry
Pommes de terre au paprika
Choux de Bruxelles
Edam - Pomme

Potage de légumes verts
Filet de colin sauce citron
Riz - Epinards à la crème
Crème dessert à la vanille



« Bon pour la planète »

**Semaine du
16 au 20
février**

Cassoulet traditionnel /
Saucisses végétales
Pommes de terre
Haricots blancs à la tomate
Yaourt aux fruits

Nems aux légumes
Sauté de volaille sauce
aigre-douce / Omelette
Riz cantonnais
Poire

Potage de patates douces
Dahl de lentilles
Blé
Vache qui rit - Kiwi

Salade vinaigrette
Jambon / Thon
Frites
Petit Suisse aux fruits

Coleslaw
Cœur de merlu au safran
Pâtes - Emmental râpé
Eclair au chocolat



« Bon pour la planète »

**Semaine du
23 au 27
février**

Steak fromager à la tomate
Pommes de terre
Haricots beurre
Yaourt fermier aux fruits

Céleri rémoulade
Emincé de dinde à la
Normande / Quenelles
Sauce champignons
Gnocchis
Petits pois-carottes
Pomme

Potage de potimarron
Omelette
Pâtes - Piperade
Crème dessert au caramel

Crêpe au fromage
Rôti de veau aux olives /
Boulettes végétales à la
Provençale
Gratin de pommes de terre et
chou-fleur
Banane

Salade vinaigrette
Brandade de poisson
Purée de patates douces
Fromage blanc sucré



Recette pâte à crêpes :

- ⇒ 250 g de farine
- ⇒ 3 œufs
- ⇒ 500 ml de lait
- ⇒ 50 g de sucre en poudre
- ⇒ 1 sachet de sucre vanillé
- ⇒ 1 pincée de sel



Reliez les différentes étapes de la fabrication de la pâte à crêpes dans l'ordre pour retrouver la recette de la pâte à crêpes !

Casser les œufs

Verser une louche de pâte dans la poêle

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, et le sucre vanillé

Garnissez vos crêpes de pâte à tartiner, de fruits ou de confiture, comme il vous plaira !

Rassembler tous les ingrédients

Puis ajouter le lait, les œufs et le sel et bien mélanger

• Etape 1

• Etape 2

• Etape 3

• Etape 4

• Etape 5

• Etape 6



CUISINE CENTRALE

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

cuisine.centrale@ville-wattrelos.fr

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 2 au 27 février 2026

