



= les plats en bleu, sont fait maison

Menus du mois de juin 2024

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



LUNDI



Semaine du
3 au 7 juin

Carottes râpées
Sauté de porc à
l'estragon / poisson emmental
Haricots verts - riz
Yaourt nature sucré

MARDI



Salade verte et vinaigrette
Rôti de bœuf / boulettes
de céréales à la tomate
Gratin de choux fleurs et
pommes de terre
Flan au caramel

MERCREDI



Omelette
Ratatouille
Semoule
Mimolette
Pomme

JEUDI



« Bon pour la planète »
Betteraves rouges
Coquillettes au pesto et à la bécha-
mel
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI



Concombre à la crème
Filet de poisson meunière
Piperades
Pommes de terre boulangère
Abricots



**« Menu du conseil municipal
des enfants »**



Semaine du
10 au 14 juin

Salade de tomates et
mozzarella
Pavé fromager
Petits pois carottes
Pâtes
Salade de fruits

« Bon pour la planète »
Couscous végétarien
Semoule
Petits suisses aux fruits

Coleslaw
Escalope de dinde à la
tomate / filet de hoki
Tian de courgettes
Blé
Yaourt nature sucré



Sauté de bœuf à
l'oignon / boulettes de
céréales au curry
Purée de pommes de terre
Fromage de chèvre
Pêche



Céleri rémoulade
Blanquette de poisson
Légumes
Pommes de terre
Crème dessert à la vanille



Semaine du
17 au 21 juin

Emincé de bœuf à la
flamande / poisson emmental
Haricots beurres
Pommes de terre
Cantal
Compote de fruits

Thon
Frites
Salade
Yaourt aux fruits



Carottes râpées
Œufs mornay
Épinards
Pommes de terre
Fromage blanc sucré



« Bon pour la planète »
Betteraves rouges
Lasagne de légumes et mozzarella
Banane



Concombre et dès de mimolette
Filet de colin au citron
Brocolis
Pépinette
Fraises



Semaine du
24 au 28 juin

Pastèque
Poulet aigre douce / omelette
Julienne de légumes
Riz
Petits suisses aux fruits

« Bon pour la planète »
Curry de légumes
Pommes de terre
Tomme blanche
Fraises



Macédoine
Normandin de veau/pavé
fromager
Petits pois
Semoule
Crème dessert au chocolat



Salade de tomates et féta
Rôti de bœuf à
l'échalote/œufs durs
Taboulé
Pomme



Céleri vinaigrette
Brandade de poisson
Purée de patates douces
Glace



Semaine du
1er au 5 juillet

Crêpe au fromage
Omelette
Riz cantonnais
Abricots



Pêche au thon
Normandin /poisson emmental
Haricots plats
Pommes de terre
Fromage blanc nature sucré



Cordon bleu/ filet de colin
À la tomate
Pépinettes
Edam
Banane



« Bon pour la planète »
Melon
Gratin de pâtes à la provençale
Mozzarella
Yaourt aux fruits fermier



Salade vinaigrette
Raviolis au saumon
Emmental râpé
Éclair au chocolat



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.



Atelier diététique avec la cuisine centrale

Le mercredi 13 mars dernier, le directeur de la cuisine centrale ainsi que la diététicienne sont allés rencontrer le conseil municipal des enfants sur leur demande.

Nous avons passé l'après-midi ensemble. La diététicienne a expliqué aux enfants les bases de l'alimentation équilibrée. Nous avons parcouru les différentes familles d'aliments.

Les enfants ont pu mettre en pratique les informations données par la diététicienne, à travers des petits jeux.

Pour clôturer l'après-midi, chaque enfant a proposé un menu qu'il souhaiterait manger au restaurant scolaire.

A l'issue de cela, l'animatrice de CME, Charlotte et la diététicienne, ont établi un menu en fonction des proportions faites par les jeunes conseillers municipaux.



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 3 juin au 5 juillet 2024

Pour tout renseignement :

Cuisine Centrale
475 rue du Sapin Vert
59150 WATTRELOS
cuisine.centrale@ville-wattrelos.fr



Conseil Municipal des enfants

Le lundi 10 juin 2024

Le menu proposé a été choisi par les enfants du conseil municipal des enfants de
WATTRELOS