



= les plats en bleu, sont « fait maison »



Menus du mois de novembre 2024

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



LUNDI



MARDI



MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Semaine du
4 au 8
novembre

Omelette
Riz camarguais
Pâtisserie d'halloween

« bon pour la planète »

Betteraves rouges
Gnocchis à la forestière
Emmental râpé
Banane

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

Céleri rémoulade
Rôti de bœuf à
l'échalote / pavé de
céréales
Choux de Bruxelles
Pommes noisettes
Petits suisses

Salade et vinaigrette
Poisson emmental
Duo de haricots
Pommes de terre
Kiwi



Semaine du
11 au 15
novembre

Férialé



Sauté de bœuf à
l'oignon / filet de poisson
meunière
Purée de carottes
Brie
Pomme



Salade verte
Escalope de poulet
au curry / quenelles
Haricots plats
Ebly
Yaourt nature sucré



« bon pour la planète »
Coleslaw
Pâtes au pesto et béchamel
Emmental râpé
Fromage blanc aux fruits



Crêpe au fromage
Filet de hoki à l'aneth
Mijoté de pommes de terre
et navets
Crème dessert à la vanille



Semaine du
18 au 22
novembre

Carottes râpées
Jambon / pavé fromager
Frites
Petits suisses aux fruits



Rôti de bœuf au
thym / boulettes
végétales
Julienne de légumes
Riz
Kiri
Pâtisserie



Salade d'endives aux
pommes
Omelette
Ratatouille
Pommes de terre
Yaourt aux fruits

« bon pour la planète »
Salade et vinaigrette
Gratin de crozets
Emmental râpé
Clémentines



Velouté de patates douces
Tajine de poisson
Semoule
Poire



Semaine du
25 au 29
novembre

Tartine au fromage de
chèvre
Escalope de dinde à la
Moutarde / poisson
emmental
Purée de potiron
Kiwi



« bon pour la planète »
Dahl de lentilles aux
épinards
Riz
Tomme noire
Banane



Velouté de poireaux
Rôti de porc / filet de
poisson meunière
Gratin dauphinois
Choux de Bruxelles
Fromage blanc aux fruits



Salade dès de mozzarella
Sauté de bœuf au
paprika / pavé végétal
Carottes Vichy
Semoule
Liégeois au chocolat



Céleri rémoulade
Croustade de thon
Pâtes
Yaourt à la vanille



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.



⇒ Tu peux écrire les numéros des fruits et légumes dans la colonne correspondante du tableau ci-dessous :

Fruits et légumes de printemps / été	Fruits et légumes d'automne / hiver



1. Melon



2. Endives



3. Haricots verts



4. Citrouille



5. Abricots



6. Potiron



8. Fraises



9. Kiwis



7. Clémentines



10. Poivron



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

4 au 29 novembre 2024



CUISINE CENTRALE

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

cuisine.centrale@ville-wattlelos.fr

En rentrant chez elle après halloween, la sorcière a mélangé les fruits et légumes, que le marchand avait rangé...

Peux-tu aider le marchand de légumes à les classer selon la saison où on les consomme.



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