



= les plats en bleu, sont « fait maison »

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2024



LUNDI



MARDI



MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Semaine du
2 au 6
décembre

Velouté de potiron
Escalope de poulet /
pavé fromager
Sauce aux champignons
Gnocchis
Pomme

« Bon pour la planète »

Salade vinaigrette
Gratin de pommes de
terre savoyard
Petits suisses aux fruits

Betteraves rouges
Émincé de bœuf au pain
d'épices/ filet de
poisson meunière
Carottes
Ebly
Crème dessert à la
vanille

macédoine
Omelette
Ratatouille
Pommes de terre
Fromage blanc sucré

Raviolis aux saumons
Edam
Clémentine
Chocolat de Saint Nicolas



Semaine du
9 au 13
décembre

Carottes râpées
Normandin de veau
sauce brune /poisson
emmental
Petits pois
Mélange de 5 céréales
Yaourt fermier aux fruits

Crêpe au fromage
Rôti de bœuf /
boulettes végétariennes
sauce aigre douce
Piperade
Riz
Poire



Velouté à l'ail
Sauté de porc /
quenelles
Sauce à l'échalote
Gratin de choux fleurs et
pommes de terre
Crème dessert chocolat



« Bon pour la planète »

Bolognaise de lentilles
Pâtes
Camembert
Kiwi



Céleri rémoulade
Marmite du pêcheur
Brunoise de légumes
Pommes de terre
Yaourt nature sucré



Semaine du
16 au 20
décembre

Velouté de 4 légumes
Chipolatas / chipolatas
végétariennes
Compote de pommes
Pommes de terre
Banane



« Bon pour la planète »

Coleslaw
Pavé fromager
Sauce tomate
Gnocchis
Yaourt fermier aux
fruits



Macédoine
Œufs Mornay
Epinards
Semoule
Fromage blanc aux fruits



Salade verte vinaigrette
et dès d'emmental
Blanquette de poisson
Légumes blanquette
Riz
Clémentines



Sauté de Chapon / Saumon
Sauce aux champignons
Poêlée de légumes
Pommes noisettes
Dessert de Noël



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.





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

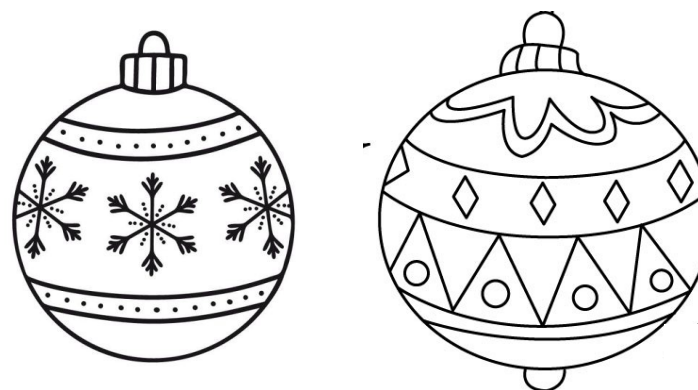
475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

cuisine.centrale@ville-wattlelos.fr

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

2 au 20 décembre 2024



Amuse toi à colorier ces boules de Noël !

