



= les plats en bleu, sont fait maison

Menus du mois d'avril 2024

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



LUNDI

Semaine du
1er au 5 avril

Férié

MARDI

Betteraves rouges
Omelette
Riz camarguais
Petits suisses aromatisés

MERCREDI

Escalope de dinde au
curry /poisson emmental
Choux romanesco
Pommes de terre
St Paulin
Pomme

JEUDI

« Bon pour la planète »
Coleslaw
Gnocchis des bois au fromage
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI

Tartine de fromage
Filet de colin au safran
Épinards
Pommes de terre boulangère

Semaine du
8 au 12 avril



« Bon pour la planète »
Couscous végétarien
Légumes - semoule
Fromage à la coupe
Banane



Macédoine
Rôti de porc / steak fromager
Brocolis
Pommes de terre
Yaourt aux fruits fermier



Salade vinaigrette
Carbonnade flamande /œufs
mollets
Pâtes
Yaourt nature sucré



Céleri à la moutarde
Saucisse de volaille / steak de
céréales
Compote de pommes
Pommes de terre
Crème dessert à la vanille



Carottes râpées à l'orange
et dès de cantal
Cœur de merlu à l'aneth
Fondue de poireaux
Riz
Poire

Semaine du
15 au 19 avril



Choux rouges vinaigrette
Omelette
Champignons - blé
Fromage à la coupe
Kiwi



« Bon pour la planète »
Salade verte
Gratin de pâtes à
la provençales
Mozzarella
Orange



Taboulé
Emincé de poulet à la
crème/ boulettes végétales
Gratin de choux fleurs et
pommes de terre
Yaourt aux fruits



Betteraves rouges à la crème
Bœuf à l'oignon / filet de colin
Haricots vert - riz
Fromage blanc sucré



Waterzooï de poisson
Légumes
Pommes de terre
Tarte aux pommes



Semaine du
22 au 26 avril

Pizza
Normandin à
l'échalote /steak fromager
Mijoté de navets et
pommes de terre
Petits suisses natures sucré



« Bon pour la planète »
Céleri et maïs
Dahl de lentilles aux épinards
Riz
Yaourts aux fruits fermier



Navarin d'agneau aux
4 épices / filet de
poisson meunière
Légumes - pommes de terre
Emmental
Banane



Jambon /thon
Frites
Salade vinaigrette
Pomme



Coleslaw
Brandade de poisson
Purée de patates douces
Riz au lait



Semaine du
29 avril au 3 mai

Macédoine
Bœuf à l'ail /steak
de céréales
Flageolets
Pommes de terre
Yaourt aux fruits



Escalope de poulet à la
crème /œufs mollets
Petits pois et carottes
Pommes de terre
Tomme blanche
Poire



Férié



« Bon pour la planète »
Concombre à la crème
Curry de légumes
Perles
Kiwi

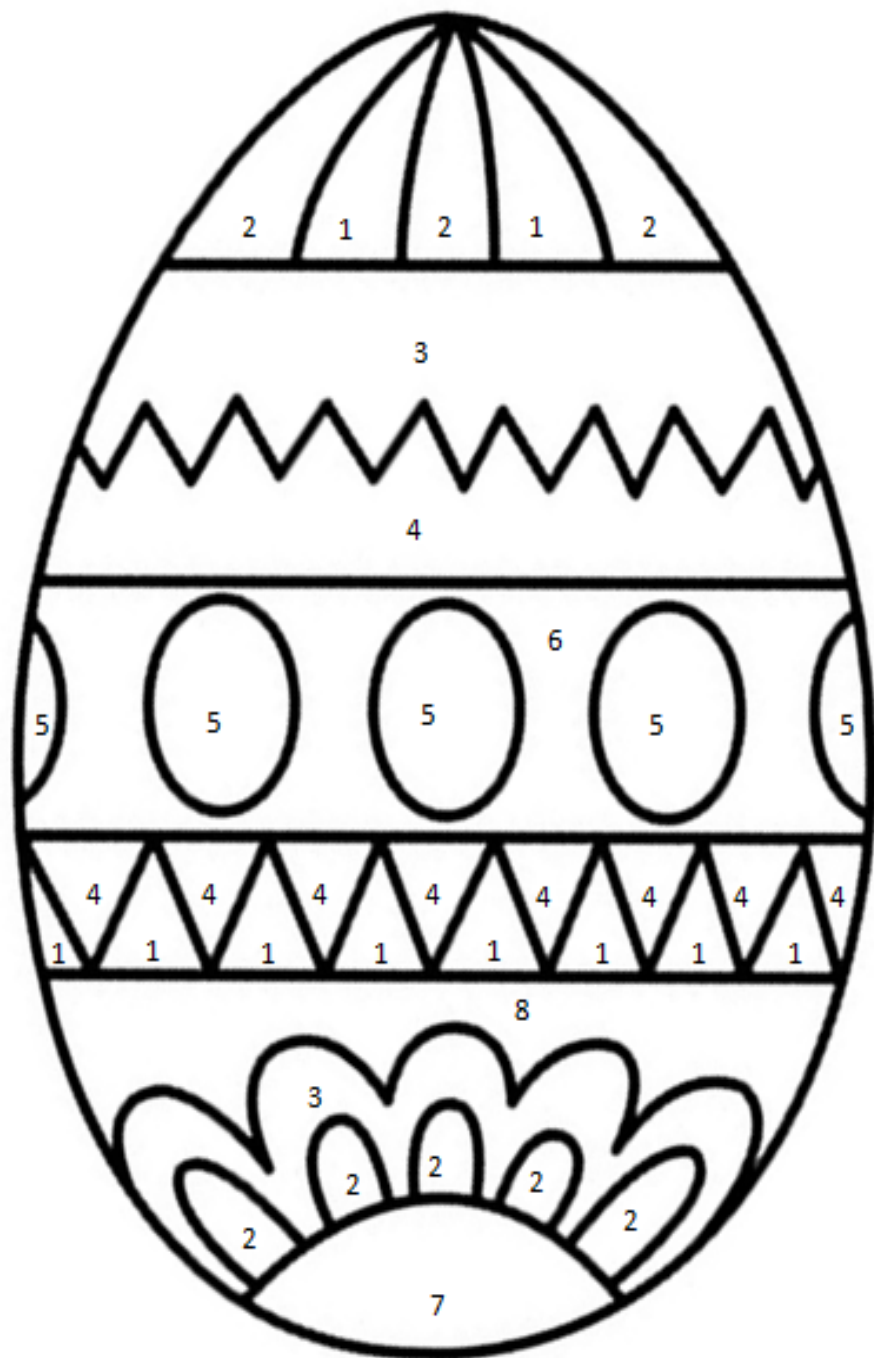


Salade vinaigrette
Filet de poisson meunière
Ratatouille
Riz
Flan pâtissier



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.





Pour tout renseignement :

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



Colorie ton œuf en suivant les indices ci-dessous:

Indices:

- 1) ma couleur est celle de la banane
- 2) ma couleur est celle de la tomate
- 3) ma couleur est celle de la framboise
- 4) ma couleur est celle de l'aubergine
- 5) ma couleur est celle de la carotte
- 6) ma couleur est celle de la salade
- 7) ma couleur est celle de la noisette
- 8) ma couleur est celle des œufs en neige

