



Restaurant scolaire de Wingles

Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
TABOULE	MELON	CHARCUTERIE ET CORNICHONS	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE	MAIS A LA VINAIGRETTE
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE	BOULETTES VEGETALES A LA TOMATE	POISSON MEUNIERE SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	ESCALOPE DE POULET BIO	CARBONNADE FLAMANDE
P. DE TERRE - PETITS POIS CAROTTES	TORTIS - RATATOUILLE	RIZ - POIVRONS	POMMES DE TERRE BIO AU PAPRIKA	FRITES - SALADE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	ET BROCOLIS BIO AU GRATIN	FROMAGE
DESSERT	DESSERT	DESSERT	FROMAGE BIO	DESSERT
			DESSERT BIO	



Restaurant scolaire de Wingles

Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
ABRICOT AU SURIMI	MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES AU CITRON	SALADE BIO MIMOSA	TOMATES MOZZARELLA
CHIPOLATAS GRILLEES	PIZZA QUATRE FROMAGES	EMINCE DE PORC (Label Rouge) SAUCE CHARCUTIERE	SAUTE DE VOLAILLE BIO AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON MEUNIERE (MSC)
PUREE - COMPOTE DE POMMES (HVE)	SALADE	POMMES DE TERRE - CHOU-FLEUR A LA BECHAMEL	COQUILLETES BIO - RAPE	RIZ - POEELE DE COURGETTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT BIO	DESSERT



Restaurant scolaire de Wingles

Semaine du 03 au 07 Octobre 2022

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
CONCOMBRE AU THON	SALADE AU MAIS	POTAGE AUX LEGUMES	BETTERAVES ROUGES BIO AUX POMMES BIO	CELERI RAPE PERSILLE
JAMBON CHAUD SAUCE BARBECUE	PATES SAUCE AU FROMAGE	PARMENTIER DE THON	SAUTE DE POULET BIO A LA CREME D'ESTRAGON	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS
FRITES - SALADE	BABYBEL	SALADE	COEUR DE BLE - CAROTTES BIO	RIZ - POELEE DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT BIO	DESSERT



Restaurant scolaire de Wingles

Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
RENCONTRE DU GOUT 2022:	CONCOMBRE A LA BULGARE	CROISILLON AU FROMAGE	CHOU-FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS
CREME D'ENDIVES LOCALES	PANE VEGETAL	PATES AU SAUMON	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE POIVRE	COUSCOUS GARNI
ROTI DE PORC LOCAL A LA FORESTIERE	RIZ - BRUNOISE DE LEGUMES	FROMAGE	POMMES DE TERRE PERSILLEES BIO	COUSCOUS GARNI
P. DE TERRE AU FOUR - DUO DE NAVETS ET CAROTTES (LOCAL)	FROMAGE	DESSERT	FROMAGE BIO	SEMOULE
FROMAGE	DESSERT		DESSERT BIO	FROMAGE
DESSERT				DESSERT



Restaurant scolaire de Wingles

Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
POTAGE A LA TOMATE	SALADE COLESLAW	FRIAND A LA VIANDE	CONCOMBRE BIO A LA VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS AU SURIMI
FILET DE POISSON (MSC) SAUCE FACON BLANQUETTE	BOULETTES VEGETALES	AIGUILLETES DE POULET AU CURRY	BOEUF AUX CAROTTES BIO	PAUPIETTE DE VEAU A LA NORMANDE
RIZ - FONDUE DE POIREAUX	PATES - RAPE	POMMES DE TERRE VAPEUR	SEMOULE BIO	FRITES - SALADE
FROMAGE	FROMAGE	BROCOLIS A LA CREME	FROMAGE BIO	FROMAGE
DESSERT	DESSERT	FROMAGE	DESSERT BIO	DESSERT
		DESSERT		