

Découvrez les menus servis jusqu'au 4 avril.

contact : guichet.unique@wambrechies.fr

Accès rapides : [les cantines](#) | [Inscription](#) [1] | [Tarifs](#) [2]

Menus cantine écoles, accueils de loisirs et mercredis récréatifs

nb : les menus étant essentiellement confectionnés à partir de produits frais, une absence ou un retard de livraison peut occasionner un changement de dernière minute.

** signifie que le produit est local*

	lundi	mardi
Du 10 au 14 mars	Velouté de légumes Nuggets de blé, pâtes ^{bio} , ratatouille Fruit de saison	Tarte aux fromages Sauté de boeuf* bourguignon, petits carottes Crème dessert à la vanille
Du 17 au 21 mars	Salade de pâtes à l'italienne Filet de poisson sauce homardine, pommes vapeur*, haricots beurre Compote de pommes & sablé	Velouté de carottes au curcuma Chili sin carne, rizbio, pôlée de haricots & maïs Fruit de saison
Du 24 au 28 mars	Friand au fromage fondu Penne à la sicilienne, mozzarella Cocktail de fruits au sirop	Potage de légumes printaniers Fricassée de volaille* à l'ancienne, riz & carottes Yaourt nature ^{bio}
Du 31 mars au 4 avr	Terrine de campagne Cordon bleu de volaille coulis de tomate, pâtes ^{bio} , fromage râpé Yaourt fermier	Carottes râpées* Rôti de dinde tandoori, pommes noisettes, haricots verts à l'ail Crème au caramel

** signifie que le produit est local*

Les cantines

La ville de Wambrechies compte trois restaurants scolaires publics. Deux sont installés dans l'école maternelle Madame de Sévigné et le groupe scolaire Pasteur/Séguir, le troisième étant le grand restaurant central "Jean Vandenbosch" sis rue des Ecoles en centre ville, qui accueille les enfants des écoles Louis Leroy et Jules Ferry ainsi que ceux participant aux mercredis récréatifs et aux accueils de loisirs.

Les écoles privées St Vaast et La Providence disposent chacune d'un lieu de restauration au sein de l'établissement. Les menus servis sont les mêmes que dans les cantines publiques puisque c'est la ville qui fournit l'intégralité des repas.

Inscriptions

Les inscriptions se font [via le Portail Famille \[3\]](#).

Tarifs

nb : les enfants scolarisés en ULIS bénéficient du tarif wambrecitain.

COEFFICIENT CAF	T1 (0 À 549)	T2 (550-762)	T3 (763-1037)	T4 (1038-1342)	T5 (1343 ET PLUS)	Panier repas*
wambrecitains	1,64€	2,47€	3,30€	4,15€	4,99€	T1 et T2 : 1€ T3 à T5 : 1,50€
Extérieurs	3,70€	4,50€	5,05€	5,90€	6,75€	T1 et T2 : 2€ T3 à T5 : 3€
Adultes	8,50€					

* réservé aux enfants bénéficiant d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) pour raisons médicales.

→ [Conditions de remboursement & pénalités \[3\]](#)

**REGLEMENT INTERIEUR « RESTAURATION MUNICIPALE » « GARDERIES »
« ANIMATION D'APRES CLASSE »**

**Article 1 - CADRE GENERAL DES SERVICES DE RESTAURATION / GARDERIE / ANIMATION
D'APRES CLASSE**

Ces services sont municipaux, le fonctionnement est assuré par des personnels qui sont sous la responsabilité du Maire.

Ces services débutent dès le premier jour de la rentrée à raison de quatre jours par semaine : lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement en période scolaire.

L'inscription à ces services est OBLIGATOIRE par l'intermédiaire du PORTAIL FAMILLE.

Le fait d'inscrire un enfant à l'un de ces services, implique l'acceptation du règlement intérieur et l'engagement d'effectuer les paiements dans les délais prévus.

Article 2 - MODALITES DE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION MUNICIPALE

Pour qu'un enfant puisse déjeuner le midi, son nom doit figurer sur une liste établie à l'avance en fonction des inscriptions effectuées via le PORTAIL FAMILLE.

Lieux concernés :

RESTAURANT PRINCIPAL rue des ECOLES pour :

-ECOLE MATERNELLE LOUIS LEROY

-ECOLE PRIMAIRE FERRY

SITE DECENTRALISE rue du Maire CATTEAU pour :

-ECOLE MATERNELLE SEVIGNE

SITE DECENTRALISE chemin du Fort pour :

-ECOLE MATERNELLE Madame de SEGUR

-ECOLE PRIMAIRE PASTEUR

Article 3 - JOURS ET HEURES D'OUVERTURE :

Les lieux de restauration sont ouverts les mêmes jours que l'école. Les heures d'ouverture sont fixées de la façon suivante :

MATERNELLE : de 11h25 à 13h15

PRIMAIRE : de 11h35 à 13h35

Tout enfant inscrit ne pourra pas quitter seul l'école. Le repas doit être impérativement pris sur place.

Afin de respecter l'état sanitaire, tout enfant présentant un risque de contagion ou ne respectant pas les règles d'hygiène élémentaire sera exclu.

Chacun doit respecter les règles relatives à la sécurité, du respect des aliments, du matériel et installations et au savoir-vivre propres à l'établissement, afin d'y faire régner une ambiance agréable.

Poids : 371.44 Ko

[Téléchargement](#) [4]

Un souci constant d'évaluation de la qualité de la restauration

Les menus sont choisis par une diététicienne pour une période de six à huit semaines, entre les vacances. Ils sont régulièrement évalués par la "commission menu", composée de parents d'élèves, de représentants du corps enseignant et du personnel de cantine, du cuisinier, de la diététicienne, d'un responsable de la société *Mille et un repas* (actuelle titulaire du marché public de restauration scolaire) et de l'Adjointe déléguée à la restauration scolaire.

Cette commission menu se réunit trois à quatre fois par an pour examiner et modifier, si nécessaire, les menus proposés par la diététicienne. Elle est aussi le lien entre les parents et les responsables de la restauration, pour faire remonter les problèmes rencontrés ou émettre des propositions.

URL de la source (modifié le 10/03/2025 - 08:00): <https://www.wambrechies.fr/vie-scolaire/menus-cantine>

Liens

[1] <https://www.wambrechies.fr/vie-scolaire/restauration-scolaire#inscription>

[2] <https://www.wambrechies.fr/vie-scolaire/restauration-scolaire#tarifs>

[3] <https://www.wambrechies.fr/services-en-ligne/portail-famille>

[4] https://www.wambrechies.fr/sites/default/files/atoms/files/reglement_interieur_2022.pdf