

MENUS DU 02 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2019

VILLE DE
ROUBAIX

RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE ROUBAIX

Légende :



**VBF RAV : VIANDE BOVINE
FRANCAISE RACE A VIANDE**

**AIDE UE A DESTINATION
DES ECOLES**



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

REPAS DE
LA RENTRÉE

lundi 02 sept	mardi 03 sept	mercredi 04 sept	jeudi 05 sept	vendredi 06 sept
Salade iceberg	Tarte aux fromages cuisinée par nos chefs	Salade océane	Salade piémontaise Salade de boulgour	Melon Pastèque
Omelette sauce tomate basilic	Filet de colin mariné au citron	Escalope de volaille sauce estragon	Rôti de bœuf VBF RAV sauce échalotes	Sauté de porc* sauce maroilles
Tortis	Epinards à la crème et dés de pommes de terre	Riz et demi tomate provençale	Petits pois carottes	Haricots verts et pommes de terre campagnarde
Menu unique	Menu unique	Filet hoki sauce estragon	Galette de soja sauce échalotes	Dos de colin sauce maroilles
Emmental râpé	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Samos	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre	P'tit Louis
Compote de fruits	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Cookies
lundi 09 sept	mardi 10 sept	mercredi 11 sept	jeudi 12 sept	vendredi 13 sept
Chou blanc à la berlinoise Chou blanc à la lorraine	Haricots verts vinaigrette Betteraves à la mimolette	Tomates vinaigrette	Salade méridionale Salade aux croûtons	Céleri râpé aux dés de pommes Carottes râpées à l'orange
Aiguillettes de poulet	Sauté de bœuf VBF RAV aux oignons	Gratin du pêcheur (saumon sauvage, moules, crevettes)	Chipolatas*	Filet de lieu sauce normande
Ratatouille et semoule	Purée au lait	Pennes	Lentilles tomates	Brocolis et pommes de terre quartiers
Aiguillettes de colin	Boulettes de soja aux oignons	Menu unique	Pané moelleux	Menu unique
Pavé du Nord Mimolette	Petit suisse nature et sucre Petit suisse fruité	Brassé aux fruits Brassé nature et cassonade	Emmental Tomme	Brie Coulommiers
Mousse au chocolat sv Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme Compote pomme fraise	Gâteau aux noisettes cuisiné par nos chefs
lundi 16 sept	mardi 17 sept	mercredi 18 sept	jeudi 19 sept	vendredi 20 sept
Chou fleur cocktail Chou fleur aux fines herbes	Salade bicolore Salade d'avocat vinaigrette	Endives aux noix Endives au gouda	Taboulé Salade catalane	Salade iceberg au maïs ou aux pignons de pins
Bolognaise de bœuf VBF RAV	Filet de cabillaud sauce picarde	Rôti de porc* sauce forestière	Blanquette de veau VBF	Tartiflette aux dés de volaille cuisinée par nos chefs
Coquillettes	Fondue de poireaux et riz ce	Poêlée champêtre	Légumes du pot	Tartiflette aux deux fromages cuisinée par nos chefs
Bolognaise de soja	Menu unique	Dos de colin sauce forestière	Omelette sauce crème	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Emmental râpé	Mimolette St Paulin	Fromage blanc nature et sucre roux Fromage blanc aromatisé	Camembert Carré de Liqueil	Abricot au sirop Pêche au sirop
Fruit de saison	Flan caramel Flan vanille	Madeleine aux pépites de chocolat	Fruit de saison	
lundi 23 sept	mardi 24 sept	mercredi 25 sept	jeudi 26 sept	vendredi 27 sept
Carottes râpées à la coriandre Céleri râpé aux raisins	Haricots verts au thon Haricots verts mimosa	Salade iceberg aux noix ou aux croûtons	Chou blanc créole Chou rouge aux pommes	Crêpe au fromage
Sauté d'agneau au curry	Jambon braisé* au jus	Cuisse de poulet sauce aux fines herbes	Dos de colin sauce citron	Estouffade de bœuf VBF RAV
Semoule et légumes couscous	Macaronis tomates	Purée de panais	Epinards à la crème et pommes de terre	Carottes au jus
Boulettes de lentilles sarrasin au curry	Filet de lieu	Parmentier de panais et millet gratiné	Menu unique	Omelette
Pyrénées Emmental	Velouté fruits Velouté nature et sucre	Brie Pont l'évêque AOP	Edam Gouda	Petit suisse nature et sucre Petit suisse aromatisé
Fruits de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille sv Crème dessert vanille	Tarte au Libouli	Fruit de saison
lundi 30 sept	mardi 01 oct	mercredi 02 oct	jeudi 03 oct	vendredi 04 oct
Céleri râpé rémoulade Méli mélo de crudités	Betteraves aux fines herbes Betteraves aux pommes	Salade maraichère Salade café de Paris	Concombres vinaigrette Tomates à la grecque	Salade de mâche au maïs ou aux croûtons
Sauté de porc* sauce dijonnaise	Rôti de bœuf VBF RAV sauce poivre	Dos de colin gratiné au cheddar	Fricassée de poulet sauce châtaignes	Lasagnes de soja aux légumes cuisinées par nos chefs
Gratin de chou fleur à la polonaise	Pommes de terre rissolées	Petits pois et dés de pommes de terre	Haricots verts et riz ce	Menu unique
Filet de hoki sauce dijonnaise	Galette à la provençale sauce poivre	Menu unique	Filet de merlu sauce châtaignes	Coulommiers Camembert
Pavé des Flandres Saint Paulin	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Mimolette Tomme	Brassé nature et sucre roux Brassé aux fruits	Semoule au lait
Gaufre Liégeoise	Fruit de saison	Cocktail de fruits Poire au sirop	Fruit de saison	
lundi 07 oct	mardi 08 oct	mercredi 09 oct	jeudi 10 oct	vendredi 11 oct
Pizza au fromage	Céleri râpé aux raisins Carottes râpées vinaigrette balsamique	Brocolis à l'échalote Chou fleur vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade mimosa Salade d'agrumes
Waterzoï de poulet	Omelette sauce chasseur	Mijoté de bœuf VBF RAV sauce tomate	Filet de saumon sauvage sauce oseille	Rôti de porc* sauce Bercy
Poêlée forestière	Macaronis	Julienne de légumes et semoule	Endives braisées et riz basmati	Purée de navets
Waterzoï de colin	Menu unique	Boulettes de soja tomates	Menu unique	Filet de hoki sauce Bercy
Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Emmental râpé	Pyrénées Edam	Yaourt nature et cassonade Yaourt aromatisé	Pont l'évêque AOP Brie
Fruit de saison	Compote de pomme Compote pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake à l'ananas cuisiné par nos chefs
lundi 14 oct	mardi 15 oct	mercredi 16 oct	jeudi 17 oct	vendredi 18 oct
Carottes râpées à l'orange Coleslaw	Chou blanc à la lorraine Chou blanc à la berlinoise	Haricots verts mimosa Betteraves vinaigrette	Tomates à la ciboulette Concombres à la grecque	Salade iceberg
Filet de merlu sauce niçoise	Rôti de bœuf VBF RAV	Chipolatas*	Sauté d'agneau au romarin	Emincée de poulet sauce savoyarde
Ratatouille et boulgour	Gratin de courgettes	Brocolis à la crème et cœur de blé	Haricots beurre et pommes de terre	Pommes noisettes
Menu unique	Galette épinards emmental	Steak fromager	Saumonnette sauce au romarin	Dés de tofu sauce savoyarde
Carré de Liqueil Coulommiers	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Velouté nature et sucre Velouté fruits	Fraidou Chanteneige	Gouda Emmental
Crème dessert vanille Crème dessert pralinée	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au potiron et chocolat cuisinée par nos chefs	Fruit de saison

REPAS
VÉGÉTARIEN

RENCONTRES DU GOÛT : HAPPY TARTERIE

* Menu à base de porc