

# MENUS DU 01 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

VILLE DE  
**ROUBAIX**

Légende :



**VIANDE FRANÇAISE**  
(le bœuf est toujours Race A Viande)



api

RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE ROUBAIX



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 31 août	mardi 01 sept	mercredi 02 sept	jeudi 03 sept	vendredi 04 sept
	Melon Curry de colin Brunoise de légumes et riz ce Menu unique Chanteneige Tarte aux pommes		Tomates au basilic Concombres vinaigrette à la ciboulette Aiguillettes de poulet sauce napolitaine Coquillettes Pané moelleux sauce napolitaine Emmental râpé Cocktail de fruits Abricot au sirop	Salade iceberg Pizza aux fromages du chef Menu unique Banane sauce crème chocolat
lundi 07 sept	mardi 08 sept	mercredi 09 sept	jeudi 10 sept	vendredi 11 sept
Carottes râpées vinaigrette à l'orange Méli mélo de crudités Sauté d'agneau au romarin Légumes couscous et semoule Boulettes de lentilles sarrasin Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade Jambon* sauce ketchup Pommes noisettes Omelette sauce ketchup Gouda St Nectaire Compote de fruits	Haricots verts à la mimolette Haricots verts à l'emmental Marmite de thon Julienne de légumes et tortis Menu unique Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pastèque Lentilles à l'indienne Riz Menu unique Camembert Carré de Ligueil Flan caramel Flan vanille	Bœuf façon bourguignon Carottes et pommes de terre Filet de lieu sauce Bercy Chantailou Vache qui rit Clafoutis aux poires et amandes du chef
lundi 14 sept	mardi 15 sept	mercredi 16 sept	jeudi 17 sept	vendredi 18 sept
Betteraves vinaigrette aux fines herbes Betteraves vinaigrette à la moutarde Escalope de poulet sauce champignons Macaronis Galette aux épinards-emmental sauce champignons Emmental râpé Fruit de saison	Concombres vinaigrette Salade grecque (concombres, tomates, feta, olives) Filet de poisson pané Brocolis à la crème et pommes de terre Menu unique Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre Mosaïque de fruits	Céleri au curry Salade bicolore Omelette Ratatouille et cœur de blé Menu unique Mi chèvre Coulommiers Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Melon Sauté de bœuf au jus Flan de courgettes Filet de colin mariné à la provençale Petit moulé Fraidou Gaufre de Bruxelles et chantilly	Salade iceberg Parmentier de saumon sauvage du chef Menu unique Brassé nature et sucre Brassé aux fruits Fruit de saison
lundi 21 sept	mardi 22 sept	mercredi 23 sept	jeudi 24 sept	vendredi 25 sept
Taboulé de boulgour Salade de quinoa Steak fromager Printanière de légumes Menu unique Yaourt nature fermier et sucre Fruit de saison	Tomates au maïs Céleri aux pommes Sauté de porc* sauce paprika Carottes et semoule Omelette sauce paprika Brie Carré de Ligueil Biscuit	Salade aux croûtons Salade mimosa Rôti de dinde sauce dijonnaise Pommes de terre rösti Dos de colin sauce dijonnaise Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé Compote de fruits	Chou fleur cocktail Chou fleur vinaigrette aux fines herbes Bolognaise de bœuf Coquillettes Bolognaise de soja Emmental râpé Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Coleslaw Filet de hoki sauce basilic Haricots verts et pommes de terre Menu unique Pavé des Flandres Pavé du Nord Flan chocolat Flan caramel
lundi 28 sept	mardi 29 sept	mercredi 30 sept	jeudi 01 oct	vendredi 02 oct
Tarte au fromage Aiguillettes de poulet sauce forestière Gratin de chou fleur Filet de merlu sauce forestière Brassé aux fruits Brassé nature et sucre Fruit de saison	Salade iceberg Rôti de bœuf sauce provençale Purée au lait Galette à la provençale Mimolette Pyrénées Cocktail de fruits Poire au sirop	Céleri rémoulade Carottes râpées à l'orange Filet de lieu sauce aux fines herbes Petits pois aux oignons Menu unique Vache qui rit Chanteneige Gâteau au miel et noisettes du chef	Salade océane Salade créole Saucisse* Haricots blancs tomatés Pané moelleux Fromage blanc nature Coulis de fruits	Macédoine de légumes Betteraves vinaigrette Œufs durs béchamel Epinards à la crème et riz Menu unique Coulommiers Camembert Fruit de saison
lundi 05 oct	mardi 06 oct	mercredi 07 oct	jeudi 08 oct	vendredi 09 oct
Salade fromagère Salade aux croûtons Carbonnade flamande Pommes de terre rissolées Filet de hoki sauce flamande Yaourt aromatisé Fruit de saison	Tomates vinaigrette à l'échalote Concombres vinaigrette aux poivrons Escalope de poulet sauce chasseur Haricots beurre et pommes de terre Boulettes de soja sauce chasseur Brie Mi chèvre Crème dessert praliné Crème dessert vanille	Salade à l'avocat, surimi, pommes et agrumes Emincé de porc* sauce au thym Brunoise de légumes et semoule Omelette sauce au thym Chantailou Petit moulé Fruit de saison	Chou blanc au curry Chou blanc au fromage blanc ciboulette Dos de colin sauce niçoise Ratatouille et blé Menu unique Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Cookies	Salade iceberg Lasagnes de légumes du chef Menu unique Emmental Gouda Compote de fruits
lundi 12 oct	mardi 13 oct	mercredi 14 oct	jeudi 15 oct	vendredi 16 oct
Cake au chèvre et petits légumes du chef Sauté de veau sauce marengo Haricots verts et pommes vapeur Falafels sauce marengo Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Endives à la mimolette Endives au gouda Filet de colin mariné au citron Purée de potiron Menu unique Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Salade iceberg Sauté de bœuf sauce paprika Gratin dauphinois Filet de merlu sauce paprika Brassé nature et sucre Brassé aux fruits Ananas au sirop Abricot au sirop	Chou fleur cocktail Chou fleur sauce fromage blanc Omelette sauce champignons Pennes Menu unique Emmental râpé Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette à la coriandre Salade bicolore Rôti de dinde sauce moutarde Julienne de légumes et riz ce Filet de lieu sauce moutarde Maasdam Edam Eclair au chocolat

\* Menu à base de porc