

MENUS DU 02 NOVEMBRE AU 18 DECEMBRE 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 02 nov	mardi 03 nov	mercredi 04 nov	jeudi 05 nov	vendredi 06 nov
Velouté d' endives	Chou blanc à la lorraine	Salade au maïs	Duo de tomates et concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Filet de merlu sauce napolitaine	Steak fromager	Rôti de porc* sauce ciboulette	Gratin de pépinettes aux légumineuses sauce cheddar du chef	Carbonnade flamande
Coquillettes	Carottes à la crème et pommes de terre	Purée de potiron		Pommes de terre rissolées
Menu unique	Menu unique	Dos de colin sauce ciboulette	Menu unique	Boulettes de soja sauce flamande
Emmental râpé	Yaourt nature et sucre	Vache picon	Brie	Fromage blanc aromatisé
Fruit de saison	Mosaïque de fruits	Crème dessert vanille	Brownies	Fruit de saison
lundi 09 nov	mardi 10 nov	mercredi 11 nov	jeudi 12 nov	vendredi 13 nov
Haricots verts à l'emmental	Potage aux poireaux		Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade iceberg
Sauté de veau sauce chasseur	Haut de cuisse de poulet Mat : Aiguillettes de poulet	FERIE	Omelette	Brandade de colin du chef
Riz ce	Piperade et semoule		Epinards à la crème et pommes de terre	Menu unique
Filet de hoki sauce chasseur	Galette de soja à la provençale		Menu unique	Menu unique
Brassé aux fruits	Edam		Camembert	Petit moulé
Fruit de saison	Fruit de saison		Tarte aux fruits	Compote de fruits
lundi 16 nov	mardi 17 nov	mercredi 18 nov	jeudi 19 nov	vendredi 20 nov
Chou fleur cocktail	Menus réalisés avec les enfants de l'école élémentaire Lavoisier			
Carbonara de dinde	Duo de céleri et carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Terrine de campagne sv Terrine de poisson	Salade au maïs
Macaronis	Filet de colin d'Alaska sauce curry	Saucisse de volaille	Longe de porc* au jus	Bœuf aux carottes
Carbonara de saumon sauvage	Riz	Petits pois et cœur de blé	Chou rouge aux pommes et pommes de terre	Carottes
Emmental râpé	Menu unique	Pané moelleux	Omelette	Boulettes de lentilles sarrasin
Fruit de saison	Mimolette	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Brie
	Pomme cuite à la cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison	Donut's au chocolat
lundi 23 nov	mardi 24 nov	mercredi 25 nov	jeudi 26 nov	vendredi 27 nov
Potage crécy	Céleri rémoulade	Betteraves aux pommes	Tarte au fromage du chef	Salade iceberg
Jambon* sauce dijonnaise	Emincé de volaille sauce archiduc	Filet de merlu sauce nantua	Œuf dur	Rôti de bœuf sauce échalotes
Haricots verts et pommes de terre grenailles	Tortis	Printanière de légumes	Epinards à la crème et riz	Purée de panais
Dos de colin sauce dijonnaise	Galette aux épinards-emmental sauce archiduc	Menu unique	Menu unique	Falafels sauce échalotes
St Pré des Flandres	Emmental râpé	Carré de Ligueil	Brassé aux fruits	Fromage blanc nature et sucre
Pomme	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit
lundi 30 nov	mardi 01 déc	mercredi 02 déc	jeudi 03 déc	vendredi 04 déc
Salade bicolore	Haricots verts au thon	Salade créole	Chou blanc vinaigrette	Potage au potiron
Sauté d'agneau au cumin	Escalope de poulet sauce maroilles	Sauté de bœuf sauce provençale	Dos de colin sauce curry	Pané moelleux
Légumes couscous et semoule	Pommes de terre röstis	Pennes	Julienne de légumes et cœur de blé	Poireaux à la crème et pommes de terre
Boulettes de lentilles sarrasin	Omelette	Filet de hoki sauce provençale	Menu unique	Menu unique
Camembert	Yaourt nature fermier et sucre	Emmental râpé	Edam	Petit suisse aromatisé
Crème dessert praliné	Fruit de saison	Ananas au sirop	Pudding au chocolat du chef	Fruit de saison
lundi 07 déc	mardi 08 déc	mercredi 09 déc	jeudi 10 déc	vendredi 11 déc
Salade aux croûtons	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Salade iceberg
Blanquette de veau	Filet de merlu sauce à l'aneth	Aiguillettes de poulet sauce crème	Bolognaise de bœuf	Tartiflette aux deux fromages du chef (fromage à tartiflette, mimolette)
Brunoise de légumes et riz ce	Petits pois au jus	Chou fleur à la polonaise aux dés de pommes de terre	Coquillettes	Menu unique
Filet de lieu sauce crème	Menu unique	Omelette sauce crème	Bolognaise de soja	Menu unique
Mi chèvre	Brassé aux fruits	Gouda	Emmental râpé	Fromage blanc nature
Flan caramel	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Coulis de fruits rouges
lundi 14 déc	mardi 15 déc	mercredi 16 déc	jeudi 17 déc	vendredi 18 déc
Salade catalane	Velouté Dubarry	Macédoine de légumes	Repas de Noël	
Sauté de bœuf sauce oignons	Filet de hoki sauce niçoise	Boulettes de soja sauce aux fines herbes	Menu 1 Volaille	
Poêlée méridionale	Ratatouille et semoule	Carottes et riz	Menu 2 Poisson	
Omelette sauce oignons	Menu unique	Menu unique		
Chantailou	Tomme	Yaourt aromatisé	Endives à la mimolette	
Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Palet à la mexicaine	
			Purée de légumes	
			Menu unique	
			Petit suisse sucré	
			Fruit de saison	

REPAS DÉFI ZÉRO DÉCHET

REPAS VÉGÉTARIEN

S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Barœul

* Menu à base de porc