

# MENUS DU 04 JANVIER AU 19 FEVRIER 2021

VILLE DE  
**ROUBAIX**

RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE ROUBAIX

Légende :



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 04 janv	mardi 05 janv	mercredi 06 janv	jeudi 07 janv	vendredi 08 janv
Potage <b>brocolis</b> <b>Omelette sauce ketchup</b> <b>Pommes de terre rissolées</b> <b>Menu unique</b> Coulommiers <b>Fruit de saison</b>	<b>Haricots verts</b> vinaigrette aux fines herbes <b>Filet de colin mariné au citron</b> <b>Epinards à la crème et pommes de terre</b> <b>Menu unique</b> Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade iceberg <b>Tarte lentilles ciboulette du chef</b> <b>Menu unique</b> Yaourt aromatisé Fruit de saison	<b>Céleri</b> aux pommes <b>Blanquette de veau</b> <b>Légumes du pot aux pommes de terre</b> <b>Filet de lieu sauce crème</b> Petit moulé Galette des rois à la frangipane	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette à l'orange <b>Jambon*</b> sauce chasseur <b>Tortis</b> <b>Steak fromager</b> Emmental râpé Compote de fruits
lundi 11 janv Duo de <b>chou blanc</b> et <b>chou rouge</b> vinaigrette <b>Sauté de bœuf</b> sauce oignons <b>Petits pois</b> <b>Filet de hoki sauce oignons</b> Fromage blanc nature Madeleine	mardi 12 janv Macédoine de légumes <b>Palet à l'italienne</b> sauce provençale <b>Haricots beurre et pommes de terre</b> <b>Menu unique</b> Camembert Fruit de saison	mercredi 13 janv Salade au maïs <b>Dos de colin sauce curry</b> <b>Carottes</b> et riz <b>Menu unique</b> Emmental Compote de fruits	jeudi 14 janv Betteraves au gouda <b>Rôti de porc*</b> demi sel <b>Lentilles à la tomate</b> <b>Boulettes de soja</b> Brassé aux fruits Fruit de saison	vendredi 15 janv Salade iceberg <b>Parmentier de millet du chef</b> <b>Menu unique</b> Mimolette Crème dessert chocolat et <b>biscuit</b>
lundi 18 janv <b>Salade bicolore</b> <b>Filet de merlu meunière</b> <b>Haricots verts</b> et <b>potatoes de terre</b> <b>Menu unique</b> Gouda Flan caramel	mardi 19 janv <b>Chou fleur</b> sauce cocktail <b>Escalope de poulet</b> sauce italienne <b>Coquillettes</b> <b>Omelette sauce italienne</b> Emmental râpé <b>Fruit de saison</b>	mercredi 20 janv Taboulé <b>Rôti de bœuf</b> sauce poivre <b>Flan de carottes et panais</b> <b>Falafels sauce poivre</b> Carré de Ligueil Fruit de saison	jeudi 21 janv <b>Jus de fruits</b> <b>Cassoulet*</b> (saucisse, saucisson) <b>Haricots blancs tomatés</b> <b>Filet de merlu</b> Petit suisse aromatisé Ch'ti clafoutis	vendredi 22 janv Œuf dur mayonnaise au thon <b>Filet de lieu sauce citron</b> <b>Brunoise de légumes et riz</b> <b>Menu unique</b> Velouté nature et sucre Fruit de saison
lundi 25 janv Betteraves vinaigrette <b>Boulettes de lentilles sarrasin</b> <b>Légumes couscous et semoule</b> <b>Menu unique</b> Chantailou Crème dessert vanille	mardi 26 janv <b>Endives</b> à la mimolette <b>Rôti de dinde</b> sauce forestière <b>Pommes de terre noisettes</b> <b>Omelette sauce forestière</b> Yaourt aromatisé Fruit de saison	mercredi 27 janv Salade d'avocat, pommes et agrumes <b>Sauté de porc*</b> sauce au miel et aux épices <b>Purée au lait</b> <b>Filet de hoki sauce au miel et aux épices</b> Edam Mosaïque de fruits	jeudi 28 janv Potage au potiron <b>Dos de colin sauce aux fines herbes</b> <b>Epinards à la crème et pommes de terre</b> <b>Menu unique</b> Emmental râpé pour potage Fruit de saison	vendredi 29 janv Salade iceberg <b>Lasagnes de bœuf</b> du chef <b>Lasagnes au saumon sauvage du chef</b> Fromage blanc et chocolat Boudoir
<b>Haricots verts</b> vinaigrette au bleu <b>Sauté de veau</b> sauce marengo <b>Gratin de salsifis aux pommes de terre</b> <b>Galette de soja à la provençale sauce marengo</b> Petit suisse sucré Fruit de saison	mardi 02 févr <b>Carottes râpées</b> vinaigrette <b>Carbonara de volaille</b> <b>Macaronis</b> <b>Carbonara de colin</b> Emmental râpé Compote de fruits	mercredi 03 févr Macédoine de légumes <b>Omelette</b> <b>Brocolis</b> à la crème et cœur de blé <b>Menu unique</b> Brassé aux fruits <b>Fruit de saison</b>	jeudi 04 févr Salade au maïs <b>Sauté de bœuf</b> sauce échalotes <b>Petits pois au jus</b> <b>Filet de lieu sauce échalotes</b> <b>St Humbert</b> Crêpe de la chandeleur	vendredi 05 févr <b>Chou fleur</b> vinaigrette au fromage blanc <b>Filet de merlu sauce aurore</b> <b>Carottes au jus et pommes de terre</b> <b>Menu unique</b> Mi chèvre Fruit de saison
lundi 08 févr Betteraves vinaigrette à l'échalote <b>Bolognaise de lentilles</b> <b>Coquillettes</b> <b>Menu unique</b> Emmental râpé <b>Fruit de saison</b>	mardi 09 févr <b>Salade bicolore</b> <b>Sauté d'agneau sauce au miel et fruits secs</b> <b>Mélange de céréales gourmandes</b> <b>Omelette sauce au miel et fruits secs</b> Coulommiers Flan vanille	mercredi 10 févr <b>Chou blanc</b> à la berlinoise <b>Filet de hoki sauce oignons</b> <b>Brunoise de légumes et riz</b> <b>Menu unique</b> Gouda <b>Gaufre Liégeoise</b>	jeudi 11 févr Velouté d' <b>endives</b> <b>Filet de merlu pané</b> <b>Brocolis</b> à la crème et <b>potatoes de terre</b> <b>Menu unique</b> <b>Yaourt nature fermier</b> et sucre Fruit de saison	vendredi 12 févr Salade iceberg <b>Gratin de pommes de terre aux deux fromages (fromage à tartiflette, mimolette) du chef</b> <b>Menu unique</b> Fromage blanc nature Coulis de fruits rouges et myrtilles
lundi 15 févr <b>Coleslaw</b> <b>Dos de colin sauce basilic</b> <b>Haricots verts</b> et <b>potatoes de terre</b> <b>Menu unique</b> Vache picon <b>Compote de fruits</b>	mardi 16 févr Macédoine de légumes <b>Chipolatas*</b> <b>Purée de potiron</b> <b>Steak fromager</b> Camembert Fruit de saison	mercredi 17 févr <b>Céleri</b> maltais <b>Sauté de poulet</b> sauce napolitaine <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Filet de lieu sauce napolitaine</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison</b>	jeudi 18 févr Salade iceberg <b>Gratin de pépinettes au légumineuses sauce cheddar du chef</b> <b>Menu unique</b> Emmental Eclair au chocolat	vendredi 19 févr Salade piémontaise <b>Rôti de bœuf</b> sauce Bercy <b>Gratin de chou fleur</b> <b>Palet maraicher</b> Yaourt aromatisé Fruit de saison

\* Menu à base de porc