

Menus du 26 Avril au 28 mai 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE ROUBAIX

api



Scannez et découvrez les menus de votre enfant!

Légende :

VIANDE FRANÇAISE (le bœuf est toujours Race A Viande)

BIO

PRODUIT RÉGIONAL

ANIMATION

PLAT B

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 26 avr.	mardi 27 avr.	mercredi 28 avr.	jeudi 29 avr.	vendredi 30 avr.
Betteraves rouges	Céleri rémoulade	Taboulé	Salade Bicolore	Surimi mayonnaise
Carbonara de saumon sauvage	Chili sin carne	Haut de cuisse de poulet	Sauté de veau sauce crème	* Rôti de porc sauce fines herbes
Tortis	riz	Flan de légumes	Printanière de légumes	Petit pois carottes
Menu unique	Menu unique	Filet de lieu	Omelette sauce crème	Falafels
Emmental râpé	Coulommiers	St nectaire	Petit suisse	Yaourt aromatisé
Fruit frais	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Tarte au flan	Fruit de saison
lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
Haricots verts bio	Salade Grecques	Radis beurre	Macédoine de légumes	Salade océane
Fricassée de volaille à l'orientale	Filet de colin Meunière	*Chipolatas	Rôti de boeuf sauce poivre	Pennes aux pois chiche et curcuma
Semoule aux petit legumes	Ratatouille et pommes vapeur	Purée	Pommes de terre rissolées	
Fricassée de colin à l'orientale	Menu unique	Pané moelleux	Omelette sauce poivre	Menu unique
Fromage blanc sucré	Maasdam	Brassé aux fruits	Mimolette	Petit moulé
Fruit de saison	Flan vanille	Ananas au sirop	Fruit de saison	Cookies maison
lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	Tomates ciboulette		
Filet de colin sauce provençale	Omelette sauce fines herbes	Lasagne de thon		
haricots beurres et pommes de terre quartiers	Duo de carottes		<i>Férié</i>	
Menu unique	Menu unique	Menu unique		
Carré frais	Camembert	Edam		
Crème vanille	Fruit de saison	Éclair chocolat		
lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Haricots verts bio vinaigrette	Pomelos et sucre	Céleri Maltais	Salade de tomate	REPAS DE L'APRIL Salade carottes cuite au cumin
*Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne	Bolognaise végétarienne (lentilles)	Rôti de boeuf sauce poivre	Dos de colin sauce citron	Sauté d'agneau sauce coriandre
Riz aux légumes	Macaronis	Petits pois aux dés de pommes de terre	Julienne de légumes et pommes de terre	Chorba de légumes (légumes couscous, pepinette)
Filet de hoki sauce moutarde à l'ancienne	Menu unique	Omelette sauce poivre	Menu unique	Filet de merlu sauce coriandre
Coulommiers	Emmental râpé	Cantal	St humber	Fromage blanc
Crème dessert au chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit secs
lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
	Melon	Salade créole	Betterave rouge vinaigrette	REPAS AFRICAIN Salade africaine (salade, avocat, coeur de palmier, dés de tomates vinaigrette citron vert)
	Fricassée de dinde	Sauté de lapin aux pruneaux	Pennes aux 2 fromages et légumes	Mafé de poulet et légumes (légumes couscous, patate douce, oignons.)
<i>Férié</i>	Pommes rissolées	Flageolet et carottes		Semoule aux céréales
	Fricassée de colin	Galette végétarienne	Menu unique	Boulettes végétariennes
	Fraidou	Camembert	Brassé nature	Vache qui rit
	Compote de fruits bio	Crème caramel	Fruit de saison	Cake Banane ananas

* Menu à base de porc

Menus du 31 Mai au 05 Juillet 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE

VILLE DE ROUBAIX

Légende :



REPAS VÉGÉTARIEN

api



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Taboulé	Melon	Méli mélo de crudités	Salade maraîchère	Salade verte
Filet de hoki sauce crème	Jambon * sauce ketchup	Merguez de volaille	Rôti de boeuf sauce échalote	Lasagne végétarienne
Epinards à la crème	Pommes noisette	Légumes couscous et Sem	Purée de pommes de terre au lait	plat complet
Menu unique	Omelette sauce ketchup	Boulettes végétariennes	Filet de saumon aux échalotes	menu unique
Petit moulé	Coulommiers	Velouté nature	Edam	Bûchette de chèvre
Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte Normande
lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Carottes râpées vinaigrette	Pastèque	Salade d'agrumes	Salade provençale (salade oeufs dur, tomate poivrons)	Tomates échalote
Dos de colin sauce oignons	Sauté de veau à la tomate	Gratin de thon aux brocolis	Palet maraîcher	Assiette Froide (Rôti de dinde, roulade de volaille) sauce tartare
Poêlée méridionale - pommes terre	Coquillettes	Riz ce	Petits pois carottes	Salade de pommes de terre
Menu unique	Bouchée de légumes sauce tomate	Menu unique	Menu unique	Rouleau de surimi et oeufs durs
Camembert	Emmental rapé	Brie	Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit
Flan chocolat	Cocktail de fruits	Pomme au four bio	Biscuit	Fruit de saison
lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Radis au fromage blanc	Concombre vinaigrette	salade bretonne	Pastèque	Salade fromagère
Carbonara de volaille	Filet de saumon sauvage sauce basilic	Tortillas aux légumes	Sauté de boeuf sauce tomate	Chipolatas*
Coquillettes	Brocolis bio et Pommes vapeur		Haricots verts bio	Purée de légumes
Carbonara de colin	Menu unique	Menu unique	Omelette sauce tomate	Meunière de filet de colin
Emmental râpé	Camembert	Mimolette	Fromage blanc	Yaourt fermier
Fruit de saison	Fruit	Crème dessert vanille	Gâteau au chocolat noisette du chef	Fruit de saison
lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Carottes râpées aux raisins secs	Melon	salade verte bio	Salade de tomate	Salade estivale
Filet de merlu sauce aneth	Rôti de boeuf sauce barbecue	Omelette	Parmentier de légumes	Longe de porc* sauce chasseur
Chou-fleur et pommes de terre	Tian de légumes	Pommes rissolées et 1/2 tomate provençale	Menu unique	Poêlée de légumes (forestière)
Menu unique	Filet de poisson mariné sauce barbecue	Menu unique		Falafel sauce chasseur
Fromage blanc	Maasdam	Vache qui rit	Brassé nature et sucre	Cantadou
Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Ciafoutis maison
lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juil.	vendredi 02 juil.
Melon	Salade créole		Salade composée méridionale (salade tomate féta ciboulette)	Jus de fruits
Omelette sauce fromagère	Emincé de volaille sauce piperade		Goulash de boeuf	Haricots verts au thon
Pommes de terre et courgettes	Coquillettes bio	pique nique	Riz basmati	Salade de pommes de terre
Menu unique	Menu unique		Filet de hoki sauce tomate	Menu unique
St Humbert	Tomme blanche		Pont l'évêque	Crème dessert chocolat
Flan à la vanille	Compote de fruits		Fruit	Biscuit
lundi 05 juil.	mardi 06 juil.			
Salade tomates	Salade concombre			
Aiguillette de volaille sauce barbecue	Bolognaise végétarienne (lentilles)			
Pommes de terres rosties	Pennes			
Dos de colin sauce barbecue	Menu unique			
Chanteneige	Emmental râpé			
Fruit de saison	Eclair au chocolat			



Bonnes vacances

* menu à base de porc