RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 25 Avril au 27 Mai 2022.

VILLE DE ROUBAIX

Conception CréApi

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

Agriculture biologique
Origine France
Repas végétarien
Autres Labels
Produits régionaux
Poisson pêche durable MSC
Animation

lundi 25 avr.	mardi 26 avr.	mercredi 27 avr.	jeudi 28 avr.	vendredi 29 avr.
Carottes râpées vinaigrette	Chou fleur BIO mimosa	Concombre	Macédoine vinaigrette	Salade verte aux agrumes
Bolognaise de soja BIO	Blanquette de colin MSC	Rôti de porc* sauce au romarin	Curry de volaille Label rouge	Sauté boeuf RAV carbonnade
Menu unique	Menu unique	Bouchée de légumes sauce au romarin	Curry de hoki MSC	Omelette BIO sauce carbonnade
Pennes BIO	Brunoise de légumes	Salsifis	Semoule BIO	Pommes noisette
	Riz IGP	Pommes de terre		
Emmental râpé BIO	Fromage blanc BIO nature sucré	Reblochon AOP	Yaourt BIO à la vanille	Maasdam BIO
Assortiment de compote de fruits BIO	Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison BIO	Flan vanille

lundi 02 mai	mardi 03 mai	mercredi 04 mai	"Repas Eid" jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
Jus de fruit local	Tomate vinaigrette	Radis râpés et fromage blanc	Taboulé (semoule Bio)	Salade verte
Omelette BIO sauce provençale	Dos de colin MSC sauce aneth	Filet de lieu MSC sauce échalote	Sauté de boeuf Rav sauce tajine	Parmentier aux deux haricots
menu unique	menu unique	menu unique	Falafel	Menu unique
Petit pois et carottes	Haricots verts	Riz IGP	Légumes tajines	
	Pommes de terre			
Mimolette	Brie	Saint Marcelin AOP	Fromage blanc	Suisse nature sucré
Fruit de saison BIO	Crème vanille	Fruit de saison	Miel et mélange de fruits secs	Eclair de chocolat

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	"Europe à Table" jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Haricots verts BIO vinaigrette	Salade verte	Concombre bulgare	Carottes râpées vinaigrette
Rôti de dinde sauce champignons	Rôti de boeuf RAV sauce poivre	Pizza au fromage maison	Paella de colin MSC	Chipolatas * Label rouge sauce piperade
Filet de hoki MSC sauce champignons	Filet de colin MSC meunière	Menu unique	Menu unique	Omelette BIO sauce piperade
Haricots beurre	Coeur de blé			Pennes BIO
Pommes vapeur				
Coulommier	Yaourt au sucre de canne BIO	Cantal AOP	Emmental	Brassé aromatisé
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Crème caramel	Paris Brest	Mosaïque de fruits

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	"Repas Vesak" jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Salade de pommes de terre	Salade fromagère	Macédoine mayonnaise	Raïta de concombre	Chou-fleur BIO vinaigrette
Sauté de Volaille Label rouge sauce aux herbes	Jambon* Local ketchup	Boeuf RAV mode	Sauté d'agneau aux épices	Tortellini épinard ricotta
Filet de Hoki MSC sauce aux herbes	Tartare de thon MSC ketchup	Galette de soja sauce aux carottes	Palet végétarien aux épices	Menu unique
Haricots verts BIO	Pommes de terre rissolées	Carottes vichy	Riz Basmati	
		Pommes boulangère		
Munster AOP	Fromage blanc BIO et sucre	Brie	Yaourt nature bio	Edam BIO
Compote de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Tarte noix de coco	Fruit de saison

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette	Haricots verts BIO vinaigrette		
Poisson Pané MSC et citron	Saucisse de Toulouse*	Curry de pois chiche BIO		
Menu unique	Bouchée de légumes azuki	Menu unique	Jeudi Férié	Fermé
Epinards BIO	Purée au lait	Semoule BIO		
Pommes de terre				
Comté AOP	Camembert	Yaourt nature sucré BIO		
Crème praliné	Fruit de saison	Fruit de saison BIO		

* Menu avec porc

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 30 Mai au 8 Juillet 2022.

VILLE DE ROUBAIX

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

Conception CréApi

Agriculture biologique
Origine France
Repas végétarien
Autres Labels
Produits régionaux
Poisson pêche durable MSC
Animation

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Salade verte	Méli mélo de crudités	Tarte au thon Msc	Melon	Tomate vinaigrette
Aiguillette de volaille sauce oignons	Sauté de porc* BBC sauce à l'ancienne	Rôti de boeuf RAV sauce strogonoff	Pané moelleux	Filet de hoki MSC sauce ciboulette
Omelette sauce oignons	Filet de merlu MSC sauce à l'ancienne	Filet de colin MSC sauce strogonoff	Menu unique	Menu unique
Pommes de terre quartier	Lentilles BIO à la tomate	Poêlée de légumes	Demi tomate provençale Pommes de terre boulangère	Carottes Coeur de blé
Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison	Fromage portion BIO Crème chocolat	Carré de ligueil Fruit de saison BIO	Mimolette compote de fruits BIO	Suisse nature sucré Far breton

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
	Jus de fruits	Salade verte	Méli mélo de crudités vinaigrette	Melon
	Sauté de volaille Label rouge sauce chasseur	Gratin de brocolis BIO au thon MSC	Carbonara de saumon MSC	Omelette BIO sauce paprika
Lundi de Pentecôte	Filet de colin MSC sauce chasseur	menu unique	Menu unique	Menu unique
	Haricots verts BIO Pommes vapeur	Riz IGP	Penne BIO	Purée de courgette BIO
	Brie	Reblochon AOP	Emmental râpé BIO	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Compote de pommes BIO	Fruit de saison BIO	Cookies du chef aux noisettes

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Carottes râpées vinaigrette	Melon	Salade verte	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg
Dos de colin MSC sauce niçoise	Rôti de porc local* sauce normande	Tarte aux 3 fromages	Sauté de volaille Label rouge sauce cumin	Rôti de boeuf RAV sauce barbecue
Menu unique	Boulette de soja tomate basilic	Menu unique	Filet de hoki MSC sauce cumin	Omelette sauce barbecue
Ratatouille Semoule BIO	Coquillettes BIO		Fondue de courgette à la tomate aux pommes de terres	Pommes noisette
Carré de ligueil Fruit de saison	Emmental râpé BIO Crème vanille	Fromage blanc Compoté de fruits et biscuit	Maasdam BIO Liégeois chocolat Crème au chocolat	Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Pastèque	Salade provençale	Concombre Bulgare	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Jambon blanc *Label rouge sauce archiduc	Sauté de veau BIO sauce marengo	Emincé de volaille BIO sauce orientale	Dos de colin MSC sauce crème	Gratin de pépinette (pois chiche et lentilles BIO)
pané moelleux	Filet de hoki MSC sauce marengo	Bouchée de légumes	Menu unique	Menu unique
Macaronis BIO	Riz IGP aux petits légumes	Légumes couscous	Brocolis BIO et pommes de terre à la crème	plat complet
Vache qui rit BIO Flan chocolat	Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO	Cantal AOP Flan vanille	Camembert Fruit de saison	Fromage blanc sucré BIO Tarte aux pommes

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juil.
Haricots verts BIO vinaigrette	Crêpe au fromage	"Déjeuner sur l'herbe" Tomate cerise, dés de fromage	Salade verte	Melon
Omelette BIO sauce fromagère	Sauté de boeuf RAV sauce oignons	Sandwich Pique nique	Filet de colin MSC mariné	Carbonara de porc*
Menu unique	Bouchée de légumes sauce oignons		Menu unique	Carbonara de colin MSC
Epinard BIO Pommes vapeur	Petits pois et carottes		Flan de Courgette BIO	Coquillette BIO
Yaourt nature sucré BIO	Velouté aux fruits	Yaourt à boire	Comté AOP	Emmental râpé BIO
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Cookie	Fruit de saison	Flan caramel

lundi 04 juil.	mardi 05 juil.	mercredi 06 juil.	jeudi 07 juil.	vendredi 08 juil.
Melon jaune	Jus de fruits		Betteraves rouges BIO vinaigrette	
Goulash de boeuf	Thon MSC		Pané fromager	
Filet de colin MSC sauce goulash	Menu unique		Menu unique	
Gratin dauphinois	Haricots verts Pommes de terre		Poêlée de légumes forestière	
Reblochon AOP	Crème dessert		Vache qui rit BIO	
Compote de pommes BIO	Biscuit		Fruit de saison	

* Menu avec porc

Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Barœul, RCS Lille Métropole 477 181 010.