


# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA

VILLE DE  
**ROUBAIX**

 Agriculture biologique

 Produits régionaux

 Origine France

 Poisson pêche durable MSC

 Repas végétarien

 Animation

 Autres Labels

Menus du 11 Juillet au 19 Aout 2022.

api



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 11 juil.	mardi 12 juil.	mercredi 13 juil.	jeudi 14 juil.	vendredi 15 juil.
 <p>Salade Estivale Bolognaise de <b>Soja BIO</b> plat complet <b>Coquillettes BIO</b> <b>Emmental râpé BIO</b> Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate vinaigrette Filet de <b>hoki MSC</b> sauce citron Menu unique Julienne de légumes  <b>Riz IGP</b>  <b>Cantal AOP</b> Eclair au chocolat</p>	<p>Cake au fromage cuisiné par nos chefs <b>Rôti de dinde</b> sauce aux fines herbes Filet de <b>merlu MSC</b> sauce aux fines herbes Petits pois carottes <b>Fromage blanc sucré BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Férié</b></p>	<p>Concombre vinaigrette Pané fromager Menu unique Fondue de <b>Courgettes BIO</b> aux tomates <b>Semoule BIO</b> Camembert Crème dessert à la vanille</p>
<p>lundi 18 juil.</p> <p>Carottes râpées vinaigrette <b>Sauté de volaille Label rouge</b> sauce niçoise Dos de <b>colin MSC</b> sauce niçoise Ratatouille Blé Mimolette <b>Compote de fruits BIO</b></p>	<p>mardi 19 juil.</p> <p>Salade provençale <b>Rôti de Boeuf</b> sauce poivre <b>Omelette BIO</b> Pommes de terre rissolées Brassé aux fruits <b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p>mercredi 20 juil.</p> <p>Salade de tomate <b>Chipolatas * Label rouge</b> sauce moutarde Filet de <b>saumon MSC</b> sauce moutarde <b>Purée BIO</b> au lait <b>Yaourt BIO</b> au sucre de canne Fruit de saison</p>	<p>jeudi 21 juil.</p> <p>Melon  <b>Curry de pois chiche BIO</b> menu unique Haricots verts Riz Basmati  <b>Reblochon AOP</b> Flan nappé caramel</p>	<p>vendredi 22 juil.</p> <p> <b>Macédoine de légumes</b> <b>Wrap au thon MSC</b> menu unique <b>Vache qui rit BIO</b> <b>Wrap aux pommes</b></p>
<p>lundi 25 juil.</p> <p><b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette <b>Emincé de volaille BIO</b> sauce aux champignons Filet de <b>hoki MSC</b> sauce aux champignons <b>Haricots verts BIO</b> pommes de terre <b>Saint Marcellin AOP</b>  Fruit de saison</p>	<p>mardi 26 juil.</p> <p>Pastèque Waterzoï de <b>colin MSC</b> Menu unique  <b>Riz IGP</b> Chanteneige Tarte aux fruits</p>	<p>mercredi 27 juil.</p> <p>Tomate vinaigrette <b>Rôti de porc *</b> (froid) Sauce Ketchup <b>Omelette BIO</b> Sauce ketchup Pommes noisettes <b>Fromage blanc BIO</b> nature et sucre Mosaïque de fruits</p>	<p>jeudi 28 juil.</p> <p>Salade iceberg Lasagnes de légumes Menu unique <b>Maasdam BIO</b> Crème dessert au chocolat</p>	<p>vendredi 29 juil.</p> <p>Crêpe au fromage <b>Sauté de boeuf RAV</b> sauce tomate Pané moelleux Demi tomate provençale Coeur de blé <b>Yaourt aromatisé BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b></p>
<p>lundi 01 août</p> <p><b>Haricots verts BIO</b> vinaigrette Bolognaise de <b>lentilles BIO</b> Menu unique <b>Coquillettes BIO</b> <b>Emmental râpé BIO</b> <b>Compote de fruits BIO</b></p>	<p>mardi 02 août</p> <p>Macédoine Filet de <b>colin pané MSC</b> Menu unique <b>Brocolis BIO</b> à la béchamel Pommes vapeur  <b>Saint nectaire AOP</b> Fruit de saison</p>	<p>mercredi 03 août</p> <p>Concombre bulgare Escalope de volaille sauce orientale Filet de <b>lieu MSC</b> sauce orientale Légumes couscous <b>Semoule BIO</b> Coulommiers Crème dessert à la vanille</p>	<p>jeudi 04 août</p> <p>Salade de tomate <b>Chipolatas*</b> Boulette azuki Poêlée méridionale Blé <b>Vache qui rit BIO</b> Eclair chocolat</p>	<p>vendredi 05 août</p> <p>Salade créole <b>Rôti de boeuf RAV</b> sauce ketchup <b>Omelette BIO</b> sauce ketchup Pommes de terre rissolées Fromage blanc sucré <b>Fruit de saison BIO</b></p>
<p>lundi 08 août</p> <p><b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette Filet de <b>colin MSC</b> sauce ciboulette Menu unique Carottes Pommes de terre <b>Maasdam BIO</b> <b>Fruit de saison</b></p>	<p>mardi 09 août</p> <p>Salade d'agrumes <b>Emincé de volaille BIO</b> Sauce à l'italienne Dos de <b>colin MSC</b> sauce à l'italienne <b>Pennes BIO</b> <b>Emmental râpé BIO</b> Flan caramel</p>	<p>mercredi 10 août</p> <p><b>Repas froid</b> Pastèque <b>Jambon*</b> sauce cocktail Médaille de <b>surimi MSC</b> Œuf dur sauce cocktail Taboulé (<b>semoule BIO</b>) <b>Vache qui rit BIO</b> <b>Compote de fruits BIO</b></p>	<p>jeudi 11 août</p> <p> <b>Salade grecques</b> (tomate concombre feta) <b>Stifado de boeuf RAV</b> Filet de <b>hoki MSC</b> sauce stifado  <b>Riz IGP</b> <b>Yaourt à la Grecque</b> <b>Coulis de fruit</b></p>	<p>vendredi 12 août</p> <p> <b>Salade verte</b> Pizza au fromage Menu unique Suisse nature sucré <b>Fruit de saison BIO</b></p>
<p>lundi 15 août</p> <p><b>Férié</b></p>	<p>mardi 16 août</p> <p>Crêpe au fromage Filet de <b>hoki MSC</b> sauce Normande Menu unique Fondue de <b>Courgettes BIO</b> à la tomate  <b>Riz IGP</b>  <b>Saint marcellin AOP</b> Fruit de saison</p>	<p>mercredi 17 août</p> <p>Melon <b>Aiguillette de volaille</b> sauce provençale Filet de <b>colin MSC</b> mariné provençale <b>Haricots verts BIO</b> Camembert Pâtisserie</p>	<p>jeudi 18 août</p> <p> <b>Salade iceberg</b> Lasagnes de légumes Menu unique Mimolette Flan au chocolat</p>	<p>vendredi 19 août</p> <p><b>Repas froid</b> <b>Salade catalane</b> <b>Rôti de boeuf</b> sauce mayonnaise Médaille <b>Surimi MSC</b> et Oeuf dur sauce mayonnaise <b>Salade de tomate</b> Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>

\* Menu avec porc