

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE ROUBAIX

Du 1 septembre au 21 Octobre 2022

api



Agriculture biologique



Origine France



Repas végétarien



Autres Labels



Produits régionaux



Poisson pêche durable MSC



Animation

Menu de la rentrée

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 sept.	vendredi 02 sept.
			Taboulé (Semoule BIO) Filet de colin MSC sauce fines herbes Menu unique Petits pois carottes Fromage blanc BIO et sucre Fruit de saison BIO	Melon Sauté de bœuf RAV sauce maroilles Boulette azuki sauce maroilles Haricots verts BIO Pommes de terre campagnardes Vache qui rit BIO Cookie du chef
lundi 05 sept. Carottes râpées à l'orange Emincé de volaille BIO niçoise Filet de colin MSC niçoise Ratatouille Semoule BIO Gouda Crème dessert chocolat	mardi 06 sept. Betteraves rouges BIO à la mimolette Gratin du Boulonnais MSC Menu unique Tortis BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO	mercredi 07 sept. Pique nique	jeudi 08 sept. Salade méridionale Chipolatas* Label rouge Pané fromager Lentilles BIO tomatées Cantal AOP Assortiment de compote de fruits BIO	vendredi 09 sept. Salade de tomate Rôti de bœuf VBF RAV aux oignons Boulettes de soja aux oignons Courgette BIO Purée BIO au lait Suisse nature sucré Gâteau aux noisettes cuisiné par nos chefs
lundi 12 sept. Chou fleur BIO cocktail Chili végétarien Menu unique Riz IGP Pont l'évêque AOP Fruit de saison BIO	mardi 13 sept. Pastèque Filet de hoki MSC sauce picarde Menu unique Fondue de poireaux BIO Pommes de terre Maasdam BIO Flan vanille	mercredi 14 sept. Endives aux noix Blanquette de veau VBF Omelette BIO sauce crème Carottes vichy Coeur de blé Fromage blanc nature BIO et sucre Eclair au chocolat	jeudi 15 sept. Salade catalane Rôti de porc* local sauce moutarde à l'ancienne Dos de colin MSC sauce moutarde à l'ancienne Poêlée de brocolis et champignons Carré de Liguail Fruit de saison BIO	vendredi 16 sept. Salade aux croûtons Bolognaise de bœuf VBF RAV Bolognaise de Lentilles BIO Coquillettes BIO Emmental râpé BIO Mosaïque
lundi 19 sept. Céleri aux pommes Couscous Agneau Falafel Légumes couscous Semoule BIO Pyrénées Fruits de saison BIO	mardi 20 sept. Haricots verts BIO mimosa Gratin de pépinette Pois chiche et lentilles BIO Menu unique plat complet Velouté aux fruits Fruit de saison	mercredi 21 sept. Concombre bulgare Dos de colin MSC sauce aneth Menu unique Epinards BIO Béchamel Pommes de terre Saint marcellin AOP Crème dessert vanille	jeudi 22 sept. Salade Océane Emincé de volaille Label rouge sauce champignons Omelette BIO sauce champignons Purée BIO au lait Pavé du nord Flan chocolat	vendredi 23 sept. Tarte au fromage Goulash de bœuf VBF RAV Filet de hoki MSC sauce tomate Duo de carottes et panais au jus Yaourt nature BIO sucré Fruit de saison BIO
lundi 26 sept. Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc* BBC sauce dijonnaise Filet de merlu MSC sauce dijonnaise Gratin de chou fleur BIO Camembert Gaufre Liégeoise	mardi 27 sept. Betteraves rouges BIO aux pommes Rôti de bœuf VBF RAV sauce poivre Boulette azuki sauce poivre Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison	mercredi 28 sept. Salade maraîchère Filet de colin MSC mariné Menu unique Petits pois et dés de pommes de terre Gouda BIO Poire au sirop	jeudi 29 sept. Concombres vinaigrette Fricassée de volaille Label rouge sauce chasseur Filet de Hoki MSC sauce chasseur Haricots verts BIO Riz IGP Edam Fruit de saison BIO	vendredi 30 sept. Salade verte Tarte chèvre épinard Menu unique Mimolette îles flottante
lundi 03 oct. Salade fromagère Waterzoï de poulet Label rouge Waterzoï de Colin MSC Riz BIO Fromage blanc nature BIO et sucre roux Fruit de saison	mardi 04 oct. Crêpe au fromage Filet de merlu MSC sauce Bercy Menu unique Epinards à la béchamel Reblochon AOP Assortiment de compotes BIO	mercredi 05 oct. Brocolis BIO à l'échalote Mijoté de bœuf VBF RAV sauce orientale Boulette azuki sauce orientale Semoule BIO Courgettes au cumin Tomme IGP Fruit de saison	jeudi 06 oct. Carottes râpées locale aux pommes Rôti de porc* local sauce flamande Filet de hoki MSC sauce flamande Endives braisées locale Pommes de terre locale Yaourt local et sucre Ch'ûi clafoutis (pommes et spéculoos)	vendredi 07 oct. Haricots verts BIO vinaigrette Omelette BIO sauce tomate Menu unique Macaronis BIO Emmental râpé BIO Fruit de saison BIO
lundi 10 oct. Céleri rémoulade Filet de merlu MSC sauce crevette Menu unique Brocolis BIO Coeurs de blé Velouté nature et sucre Compote de fruits BIO	mardi 11 oct. Chou blanc BIO à la berlinoise Sauté de volaille Label rouge sauce niçoise Filet de colin MSC sauce niçoise Purée BIO au lait Ratatouille Petit moulé Crème dessert pralinée	mercredi 12 oct. Betteraves rouges BIO mimosa Chipolatas* Label rouge Falafel Pommes de terre Compote St Marcellin AOP Fruit de saison	jeudi 13 oct. Tomates à la ciboulette Rôti de bœuf VBF RAV sauce au romarin Omelette BIO sauce romarin Tortis BIO Emmental râpés BIO Tarte au chocolat	vendredi 14 oct. Salade iceberg Tartiflette aux 2 fromages Menu unique Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO
lundi 17 oct. Coleslaw Sauté de veau VBF sauce marengo Omelette BIO sauce marengo Riz IGP Coulommiers Fruit de sirop	mardi 18 oct. Salade de tomate mozzarella Filet de colin pané MSC sauce tartare Menu unique Haricots verts Bio Pomme de terre vapeur Fromage blanc aromatisé Biscuit BIO	mercredi 19 oct. Salade verte Pizza au fromage Menu unique Edam BIO Flan vanille	jeudi 20 oct. Pâté de campagne* Médaillon de surimi MSC Sauté de porc* sauce moutarde Galette de soja sauce moutarde Haricots blancs Label rouge tomates Brassé nature sucré Fruit de saison BIO	vendredi 21 oct. Macédoine macédoine Escalope de volaille sauce archiduc Filet de lieu MSC sauce archiduc Coquillettes BIO Emmental râpé BIO Fruit de saison

* Menus à base de porc