

MENUS SCOLAIRES DE LA VILLE DE ROUBAIX



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT!

Menus du 1er Mai au 9 Juillet 2023

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Férial	Gratin du boulonnais MSC Menu unique Pommes de terre campagnarde Camembert Fruit de saison	Tomate vinaigrette Blanquette de colin MSC Menu unique Fondue de poireaux Coeur de blé Fromage blanc et sucre	Curry de volaille Curry de hoki MSC Julienne de légumes Riz thaï Mimolette Fruit de saison	Concombre bulgare Rôti de porc* sauce au romarin Bouchée de lentilles et légumes sauce au romarin Flan de courgettes Crème chocolat
lundi 8	Férial	Carottes rapées vinaigrette Filet de lieu MSC sauce échalote menu unique Riz IGP Brunoises de légumes Yaourt aromatisé	lundi 11 Omelette Maison menu unique Petit pois et carottes Edam Fruit de saison	vendredi 12 Tomate vinaigrette Parmentier aux deux haricots Menu unique plat complet Eclair de chocolat
lundi 15	mardi 16 Melon Colin gratiné Menu unique Epinards Pommes vapeur Yaourt nature sucré	mercredi 17 Pizza au fromage maison Menu unique Salade verte Cantal AOP Fruit de saison	jeudi 18 Férial L'ascension	vendredi 19 Férial
lundi 22	mardi 23 Salade fromagère Jambon* Local sauce tartare Filet de poisson sauce tartare Pommes de terre rissolées Compote de fruits BIO	mercredi 24 <i>Repas Anglais</i> Sauté de Volaille Label rouge sauce aux herbes Filet de colin MSC sauce aux herbes Haricots verts BIO Pont l'évêque AOP Fruit de saison BIO	jeudi 25 Colestlaw Cottage pie (parmentier de boeuf aux petit pois) Cottage pie au colin mac Salade verte Pudding	vendredi 26 Bolognaise de soja Coquillette BIO Emmental rapés Fruit de saison
lundi 29	mardi 30 Sauté de volaille sauce basquaise Fricassé de poisson MSC sauce Basquaise Légumes piperade Riz Camembert Fruit de saison	mercredi 31 Tomate vinaigrette Curry de pois chiche Menu unique Semoule Yaourt nature sucré	jeudi 1 Carbonnara de porc * Carbonnara de saumon MSC Pennes Saint nectaire AOP Fruit de saison	vendredi 2 Concombre bulgare Filet de poisson MSC sauce citron Menu unique Epinards Pommes de terre Crème praliné
lundi 5	mardi 6 Méli mélo de crudités Roti de dinde sauce champignons Omelette sauce champignons Pommes de terre quartier Petits pois Crème dessert au chocolat	mercredi 7 Moussaka de boeuf Moussaka végété Riz Basmati Carré de ligueil Fruit de saison BIO	jeudi 8 Pané fromager Menu unique Demi tomate provençale Pommes de terre boulangère Buche mi chèvre Melon	vendredi 9 Tomate vinaigrette Filet de colin MSC sauce aneth Menu unique Brunoise de légumes Coeur de blé Yaourt aromatisé
lundi 12	mardi 13 Concombre vinaigrette Jambon blanc * sauce napolitaine Filet de colin MSC sauce napolitaine Purée de légumes Gouda	mercredi 14 <i>Repas provençale</i> Gratin de brocolis BIO au thon MSC menu unique Pomme vapeur Reblochon AOP Fruit de saison BIO	jeudi 15 Salade niçoise Filet de poisson meunière sauce aioli menu unique Tian de légumes Clafoutis aux abricots	vendredi 16 Lasagne de légumes Menu unique Salade verte Vache picon Fruit de saison

* Menu avec porc