

MENUS SCOLAIRES DE LA VILLE DE ROUBAIX



VILLE DE
ROUBAIX

SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

Menus du 4 Septembre au 21 Octobre 2023

Repas de la rentrée

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Melon Filet de poisson (MSC) sauce tomate Menu unique Coquille BIO Emmental BIO Yaourt aromatisé	Concombre Vinaigrette au fromage blanc Omelette Menu unique Haricots verts BIO Pommes de terre Boulangère Camembert		Mijoté de dinde sauce dijonnaise Boulette de lentilles sauce dijonnaise Courgettes Riz de camargue (IGP) Tomme blanche Fruit de saison	Sauté de Boeuf sauce façon bourguignon Fricassé de poisson MSC Carottes vichy Gratin de pommes de terre Vache qui rit BIO Fruit de saison
Carottes râpées vinaigrette à l'orange Tarte au fromage Maison Menu unique Salade Iceberg vinaigrette Fromage blanc sucré	Rôti de Boeuf RAV sauce échalote Filet de poisson (MSC) sauce échalote Haricots beurre Pommes de terre Coulommiers Fruit de saison	Celeri vinaigrette Paupiette de veau au cumin Falafels sauce au cumin Ratatouille Semoule BIO Saint-Nectaire (AOP)	Pastèque Filet de poisson (MSC) sauce aurore Menu unique Gratin de brocolis Riz IGP Crème dessert chocolat	Jambon local * sauce provençale Omelette maison sauce provençale Purée aux légumes BIO Mimolette Fruit de saison
Mijoté de Boeuf RAV sauce façon carbonade Omelette maison Pommes de terre rissolées Pavé des Flandres Fruit de saison	Bolognaise végétale Menu unique Coquillettes BIO Edam BIO Fruit de saison BIO	Tomate vinaigrette Sauté de porc * au champignons Filet de poisson MSC sauce champignons Coeur de blé BIO Yaourt local	Coleslaw Saucisse de volaille Locale Boulette mozzarella et tomate Courgettes à l'ail Pommes de terre Crème dessert vanille	Melon Filet de poisson meunière MSC Menu unique Ratatouille Riz de camargue IGP Fromage blanc et sucre roux
Betteraves rouges BIO Carottes aux pois chiche BIO Sauce orientale Menu unique Bouillabaisse Gâteau maison	Rôti de porc * au thym Boulette lentilles au thym Petits pois et carottes Mimolette Fruit de saison	Sauté de boeuf sauce tomate Brandade de poisson MSC Purée de pommes de terre Saint nectaire AOP Fruit	Tomate vinaigrette Lasagne aux légumes du chef Menu unique Fromage blanc aromatisé	Emincé de poulet sauce bery Filet de poisson MSC sauce bery Haricots verts Pommes de terre Camembert Fruit de saison Local
Sauté de porc * sauce moutarde à l'ancienne Filet de poisson MSC sauce moutarde à l'ancienne Printanière de légumes Emmental Fruit	Céleri rémoulade Rôti de boeuf sauce aux oignons Omelette maison Pommes de terre noisette Haricot beurrés Fromage blanc BIO nature	Filet de poisson pané (MSC) Menu unique Lentilles BIO et carottes Brie Fruit de saison	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CHITIFLETTE AUX DEUX FROMAGES DU CHEF MENU UNIQUE SALADE VERTE YAOURT LOCAL	Filet de poisson MSC sauce picarde Menu unique Fondue de poireaux blé Vache picon Fruit de saison
Waterzoi de dinde Waterzoi de poisson MSC Julienne de légumes Riz IGP Edam BIO Fruit de saison	Salade verte estival Omelette maison Menu unique Tortis à la tomate Camembert	Jambon local * sauce dijonnaise Pané moelleux Tomate provençale Purée de pois cassé Tomme Crème à la vanille	Filet de poisson (MSC) sauce aneth Menu unique Epinards BIO béchamel Coeur de blé BIO Gouda Fruit de saison	Sauté de Boeuf RAV sauce mode Boulettes de lentilles sauce mode Carottes Pommes de terre Flan chocolat
Filet de poisson (MSC) sauce aurore Menu unique Pâtes Tomme IGP Fruit frais BIO	Macédoine Chili végétarien au soja Menu unique Riz IGP Yaourt nature BIO	Pizza au fromage Menu unique Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Potage potiron Rôti de boeuf RAV Sauce Barbecue Filet de poisson (MSC) sauce barbecue Pommes rissolées Salade verte Salade de fruits sanguinolante (coulis de fruits rouges)	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc * sauce aux thym Falafels sauce aux thym Gratin de chou fleur aux pommes de terre Cantal AOP

* Menu avec porc

api conception Créap

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!