MENUS DE LA VILLE DE ROUBAIX
VACANCES D'HIVER 2024

VILLE DE ROUBAIX

SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

LÉGENDE
- Origine France (Viande bovine : RAV)
- Autres Labels
- Repas à thème
- Produits régionaux
- Repas végétarien
- Poissons issus de la Pêche durable
- Agriculture biologique

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 1 mars
Pané fromager Menu unique Chou fleur aux dés de pomme de terre Petit moulé Fruit de saison	Carbonara de saumon sauvage MSC Menu unique Tortis Bio Emmental Bio râpé Compote pomme abricot	Salade verte Pizza aux 3 fromages Menu unique Fromage blanc Bio	Carottes râpées Rôti de dinde Sauce aux champignons Omelette Sauce aux champignons Poêlée forestière Riz Bio **Cantal AOP** Fruit de saison Bio	Sauté de boeuf VBF Sauce façon Bourguignon Filet de poisson MSC Sauce façon Bourguignon Puree de légumes Bio Brie Gâteau aux pommes

lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Salade verte Jambon blanc * Sauce mayonnaise Omelette Pommes de terre rissolées Vache Picon Fruit de saison	Potage de légumes Bio Filet de poisson MSC Sauce crème Menu unique Brocolis **Riz Camarguais IGP** Crème dessert chocolat	Betteraves en dés Bio Vinaigrette Parmentier aux légumes et fromage Salade Iceberg Fromage blanc mélange fruits secs et au miel	Céleri râpé (régional) Vinaigrette au fromage blanc Emincé de poulet Sauce orientale Fricassée de poisson Sauce orientale Légumes tajine Semoule Bio Yaourt au sucre de canne Bio	Crepe au fromage Sauté de boeuf VBF Sauce tomate aux herbes Boulettes de soja tomate basilic Sauce tomate aux herbes Tortis BIO Fruit de saison BIO

*Menu avec porc

S.A à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 090 - Siège : 334 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul