

MENUS SCOLAIRES DE LA 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

Menus du 1er Mai au 16 Juin 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Dos de poisson MSC Sauce Aneth Haricots vert Bio Coeur de blé Bio Camembert Fruit de saison	Jus de fruits Omelette Menu unique Ratatouille Pomme de terre Yaourt aromatisé bio	Férié	Férié	
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Filet de poisson meunière MSC Menu unique Juliennes de légumes Riz bio Mimolette Fruit de saison	Paupiette de veau sauce forestière Omelette sauce forestière Pommes campagnarde Haricots beurre Gouda BIO Compote de fruits	Betteraves Bio Vinaigrette Pizza au fromage maison Menu unique Salade verte Flan vanille	Curry de volaille Curry de poisson MSC Coquillettes Bio Emmental râpé BIO Fruit de saison Bio	Concombres bulgare Rôti de Bœuf VBF RAV Sauce au romarin Boulette de lentilles Flan de courgettes Crème chocolat
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Férié	Sauté de volaille Label rouge Sauce marengo Boulettes tomate mozzarella Sauce Marengo Haricots verts Bio Pommes de terre vapeur Vache picon Fruit de saison	Rôti de bœuf RAV Sauce échalote Filet de poisson MSC sauce échalote Brocolis Yaourt aromatisé	Rôti de porc* Label rouge Sauce fines herbes Omelette Maison Sauce fines herbes Petit pois et carottes Edam bio Fruit de saison	Salade vert vinaigrette Parmentier aux deux haricots Menu unique Eclair au chocolat
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Salade fromagère Omelette maison Menu unique Gratin de chou fleur Compote de fruits BIO	Sauté de Bœuf Label rouge Sauce orientale falafel Sauce orientale Légumes couscous Semoule BIO Brie Fruit de saison	Sauté de porc* BBC sauce aux herbes Filet de poisson MSC sauce aux herbes Haricots beurre Pomme de terre Pont l'évêque AOP Fruit de saison BIO	ambiance de la brouasse Salade africaine Mafé de poulet Mafé de poisson MSC Riz 99P Cake banane cacao maison	Bolognaise de Lentilles BIO Menu unique Coquillettes BIO Emmental râpé Fruit de saison
lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Melon Sauté de bœuf VBF RAV Sauce stroganoff Omelette Maison Carottes au jus Pommes de terre Lyonnaise vache picon	Tomate vinaigrette Filet de poisson MSC sauce citron Menu unique Epinards Bio à la béchamel Pommes de terre Yaourt aromatisé Bio	Concombres bulgare Curry de pois chiches Menu unique Boulgour Fromage blanc aromatisé	Carbonara de porc* Carbonara de saumon MSC Macaronis Bio Saint nectaire AOP Fruit de saison	Cuisse de poulet (emincé pour les maternelles) Sauce basquaise Boulette lentilles sauce basquaise Purée de légumes Camembert Fruit de saison BIO
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Chipolatas Label rouge* Boulette tomate mozzarella Lentilles BIO tomates Carré de ligueil Fruit de saison	Méli mélo de crudités Rôti de dinde sauce champignons Omelette maison sauce champignons Petits pois Pommes de terre quartier Flan vanille caramel	Moussaka de bœuf Moussaka végétarienne au soja Riz Basmati Vache picon Fruit de saison BIO	Salade verte aux croûtons Vinaigre balsamique Gratin de pépinette sauce cheddar Menu unique Yaourt aromatisé	Melon Filet de poisson MSC sauce basilic Menu unique Gratin de pdt à la tomates Pavé des flamands
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Rôti de dinde sauce chasseur Omelette maison sauce chasseur Haricots verts bio Pomme vapeur Gouda BIO Fruit de saison	Poisson pané MSC et citron menu unique Purée de courgettes Yaourt nature sucré Bio	Gratin de brocolis au thon MSC menu unique Riz Bio Reblochon AOP Fruit de saison BIO	C'est l'été Rôti de bœuf RAV* sauce tartare Rouleaux de surimi MSC sauce tartare Salade de coquillettes BIO Salade de tomate Emmental Cookies du chef	Lasagne de légumes Menu unique Salade verte Vache qui rit BIO Crème dessert vanille

* Menu avec porc