

# MENUS SCOLAIRES DE LA VILLE DE ROUBAIX



conception Créapi



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

\* Menu avec porc