

MENUS SCOLAIRES DE LA VILLE DE ROUBAIX



VILLE DE ROUBAIX

LÉGENDE

Origine France

Autres Labels

Repas à thème

Produits régionaux

Repas végétarien

Poissons issus de la Pêche durable

Agriculture biologique

SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

Menus du 2 Septembre au 18 Octobre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Filet de poisson MSC Quartier de citron Menu unique Haricots verts Bio à la fondu de Tomate Camembert Fruit de saison	api vegetarian Melon Omelette Sauce tomate Menu unique Coquillettes BIO Yaourt aromatisé		Mijoté de dinde Sauce Dijonnaise Boulettes de lentilles Sauce Dijonnaise Courgettes Riz de camargue (IGP) Mimolette Fruit de saison	Salade écolière (Salade ,tomate , maïs,dés de fromage) Sauté de Boeuf VBF RAV Sauce façon Bourguignon Fricassée de poisson MSC Carottes vichy Pommes de terre country cookies du chef
lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Filet de poisson Sauce aurore Menu unique Brocolis à la crème Blé Crème dessert chocolat	Rôti de Boeuf Sauce échalotes Filet de poisson Sauce échalotes Haricots beurre Pommes de terre Coulommiers Fruit de saison	Pastèque Paupiette de veau Sauce Niçoise Falafels Ratatouille Semoule BIO Saint-Nectaire (AOP)	api vegetarian Tarte aux lentille bio Menu unique Salade Iceberg vinaigrette Gouda Fruit de saison	Salade de tomate Jambon Label Rouge * Sauce oignons Omelette maison Sauce aux oignons Purée Bio aux légumes Crème dessert chocolat
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Salade verte croûtons Sauté de Boeuf RAV Sauce façon carbonade Dos de colin MSC Sauce façon carbonade Pommes de terre rissolées crème dessert Vanille	api vegetarian Bolognaise de soja Menu unique Coquillettes BIO Emmental Rapée bio Fruit de saison BIO	Tomate vinaigrette Sauté de porc * Sauce champignons Omelette Sauce champignons Riz bio Jardinière de légumes Yaourt sucré BIO	Merguez de volaille Boulette mozzarella et tomate Légumes couscous Semoule BIO Pyrénées Fruit de saison	Melon Filet de poisson meunière MSC Menu unique Courgettes à la crème Pommes de terre Fromage blanc BIO et sucre roux
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
api vegetarian Carottes aux pois chiche BIO Sauce orientale Menu unique Boulgour Camembert Fruit de saison BIO	Rôti de porc * au thym Boulette lentilles au thym Haricots verts BIO Pommes de terre Mimolette Tarte au pommes	Brandade de poisson MSC Menu unique salade Iceberg Saint nectaire AOP Fruit	Betteraves rouge bio Lasagne de boeuf du chef Lasagne de thon MSC Salade verte Yaourt aromatisé	Courgettes crues en cube sauce Bulgare Emincé de poulet Sauce Estragon Filet de poisson MSC Sauce Estragon Petits pois à la Française Raisin
lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
api vegetarian Bolognaise de Férvole aux lentilles Coquillette Emmental Fruit	Fricassée de volaille Label Rouge Fricassée de poisson MSC Printanière de légumes Brique du Nord Fruit de saison	Concombre vinigrette Rôti de boeuf Sauce aux oignons Omelette maison sauce aux oignons Pommes de terre rissolées Haricot beurres Crème dessert vanille	Salade verte Vinaigrette Ch'tiflette aux Lardons du chef Ch'tiflette aux deux fromages du chef Yaourt Local	Filet de poisson Mariné provençal MSC Menu unique Fondue de poireaux Riz BIO St près des flandres Fruit de saison
lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Waterzoï de dinde Waterzoï de poisson MSC Julienne de légumes Pommes de terre Edam BIO Fruit de saison	api vegetarian Omelette maison Menu unique Tortis bio à la tomate Cantal AOP Fruit de saison BIO	Jambon Label rouge* Pané fromager Purée de pois cassé Tomme Fruit de saison	Salade verte fromagère Filet de poisson MSC Sauce aneth Menu unique Epinards BIO béchamel Pommes de terre Yaourt Brassé	Céleri rémoulade Sauté de Boeuf RAV Sauce mode Boulettes de lentilles Sauce mode Carottes Coeur de blé BIO Flan chocolat
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Sauté de porc* Sauce moutarde Falafels Gratin de chou fleur BIO aux pommes de terre Gouda bio Fruit frais BIO	api vegetarian Macédoine Chili végétarien au soja Menu unique Riz bio Yaourt nature BIO	Pizza au fromage Menu unique Salade verte Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées Filet de poisson MSC sauce crevettes Menu unique Purée de potiron Dessert halloween (Orange et pépite au chocolat)	Roulade et cornichon Surimi MSC et cornichon Rôti de boeuf RAV Sauce au thym Filet de poisson MSC Sauce au thym Pommes rissolées Salade verte Munster AOP

* Menu avec porc

S.A à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul