

MENUS DE LA VILLE DE ROUBAIX



VILLE DE
ROUBAIX

LÉGENDE

- Origine France (Viande bovine : RAV)
- 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 novembre au 20 décembre 2024

lundi 4 novembre	mardi 5 novembre	mercredi 6 novembre	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre
 Chili de soja Bio Riz Bio Brie Fruit de saison	Céleri râpé Sauce remoulade Carbonara de saumon sauvage MSC Menu unique Pennes Bio Crème dessert vanille	Carottes râpées et dés de gouda Vinaigrette Sauté de dinde Sauce crème aux champignons Dos de colin MSC Sauce crème aux champignons Epinards Bio à la béchamel Pommes de terre Fruit de saison	Sauté de boeuf VBF Sauce au miel et aux épices Boulettes végétarienne Sauce au miel et aux épices Carottes au jus Semoule bio Emmental Bio Fruit de saison Bio	Salade iceberg Vinaigrette Rôti de porc Label Rouge * Sauce au romarin Filet de poisson MSC Sauce au romarin Purée de légumes Yaourt nature sucré Bio
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	Sauté de porc BBC* Sauce aux pruneaux Filet de poisson MSC Sauce aux pruneaux Brunoise de légumes Pommes de terre risollées Fruit de saison	Sauté de boeuf VBF Sauce chasseur Omelette Sauce chasseur Brocolis Bio Coquillettes Bio Vache Picon Fruit de saison	 Parmentier aux légumes et fromage Salade verte Vinaigrette aux fines herbes Mimosette Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Vinaigrette à l'orange Curry de poisson MSC Menu unique Chou fleur Coeur de blé bio Crème dessert chocolat
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
 Pané moelleux Sauce Normande Chou rouge aux pommes Pommes de terre Edam Bio Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Vinaigrette Sauté de boeuf VBF Sauce au thym Filet de poisson MSC Sauce au thym Poêlée forestière Pommes de terre persillées Cantal AOP	Endives et dés de mimolette Vinaigrette crème citronnée Filet de colin MSC Sauce tomate olives Menu unique Ratatouille Semoule Bio Fromage blanc Bio	Jus de fruit Fajitas volaille sauce mexicaine Fajitas de poisson sauce mexicaine Cake maïs maison	Potage de potiron Lasagnes saumon épinards Menu unique Salade verte Vinaigrette Yaourt brassé aux fruits
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Céleri râpé Sauce remoulade Sauté de boeuf VBF Sauce forestière Fricassée de poisson Sauce forestière Haricots beurre Riz Bio Yaourt vanille Bio	Bolognaise de boeuf VBF Bio Bolognaise de lentilles Bio Coquillettes Bio Emmental râpé Fruit de saison BIO	Omelette Menu unique Gratin de pommes de terre aux poireaux Tomme IGP Cocktail de fruits	Rôti de porc Label Rouge * Roulé végétal Haricots blancs Label Rouge tomatés Gouda Bio Fruit de saison	 Tartiflette aux 2 fromages Salade verte vinaigrette Fromage blanc Coulis de fruits rouges
lundi 2 décembre	mardi 3 décembre	mercredi 4 décembre	jeudi 5 décembre	vendredi 6 décembre
Chou Blanc à la Berlinoise Vinaigrette Sauté de porc BBC* Sauce Maroilles Filet de poisson MSC Sauce Maroilles Pommes de terre à la fondue d endives Crème dessert vanille	Filet de poisson meunière Menu unique Petits pois carottes Edam Bio Fruit de saison Bio	Fricassée de dinde Label Rouge Sauce au thym Galette végétarienne Sauce au thym Brunoise de légumes Boulgour Pont l'évêque AOP Fruit de saison	 Dahl de lentilles (bio) Salade verte vinaigrette Mimosette Cake aux fruits	Salade vitaminée Vinaigrette Rôti de boeuf VBF Sauce tomate aux herbes Omelette Sauce tomate aux herbes Tortis Bio Fromage blanc
lundi 9 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Carottes râpées et dés de mimolette Vinaigrette Saucisse de volaille Roulé végétal Compote de pommes chaude Pommes de terre Fruit de saison BIO	Jambon blanc* Label Rouge Sauce échalotes Omelette Sauce échalotes Purée de pois cassés Coulommiers Fruit de saison	Salade verte Vinaigrette Balsamique Sauté de boeuf VBF Sauce carbonade Filet de poisson MSC Sauce carbonade Pommes de terre campagnardes Fromage blanc sucré Et speculoos	 Potage brocolis Coquillettes Bio aux trois fromages Salade verte vinaigrette Yaourt vanille Bio	Filet de poisson MSC Sauce crème Menu Unique Epinards Bio à la béchamel Vache qui rit Bio Paris Brest
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Jus de fruit Filet de poisson MSC Sauce waterzoï Julienne de légumes Riz Bio Crème dessert caramel	Sauté de boeuf VBF Sauce orientale Boulettes végétarienne Sauce orientale Légumes tajine Semoule Bio Saint Moret BIO Fruit de saison Bio	Salade bicolore Vinaigrette à la ciboulette Omelette Sauce Bercy Menu unique Petits pois aux dés de pommes de terre Flan nappé caramel	Repas de Noël Emincé de volaille Label Rouge Sauce au pain épices Filet saumon MSC Sauce au pain épices Haricots verts Pommes pin Duo de Fromage Bûche de Noël du chef	 Duo de carottes et chou rave Sauce coleslaw Tortellinis ricotta épinards Yaourt nature sucré

* Menu avec porc

Toutes nos viandes de boeuf sont RACE A VIANDE ou BIO

