

# MENUS 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 !

Du 6 Janvier au 7 Février 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
 Omelette  Piperade Pommes de terre rissolées Vache Picon  Fruit de saison	Gratin de brocolis Bio au thon  Menu unique  Riz Bio  Edam Bio  Compote BIO	Sauté de dinde Sauce crème aux champignons Filet de poisson MSC Sauce crème aux champignons Epinards Bio à la béchamel Pommes de terre Camembert  Fruit de saison	Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Sauté de boeuf VBF Sauce au thym Boulettes de lentilles sarrasin Sauce au thym Coquillettes Bio  Yaourt aromatisé	Chiffonade de salade Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge* sauce échalote Filet de colin MSC sauce échalote Purée de légumes  Galette des rois
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Haut de cuisse de poulet Sauce au romarin Bouchées végétarienne tomate mozzarella Sauce au romarin Haricots verts Bio Blé  Maasdam Bio  Fruit de saison	Céleri râpé Sauce remoulade Rôti de porc Label Rouge* Sauce à l'ancienne Filet de poisson MSC  Sauce à l'ancienne choux de bruxelles Pommes de terre  Coulommiers	Rôti de boeuf VBF Sauce au poivre  Omelette  Sauce au poivre Carottes persillées Pommes de terre campagnardes  Cantal AOP  Fruit de saison	 Salade iceberg Vinaigrette Lasagnes de légumes  Fromage blanc Bio sucre vergeoise	Filet de colin pané  Menu unique  Chou fleur à la crème Riz Bio  Gouda Bio  Fruit de saison
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 Omelette  Duo de panais et carottes Pommes de terre Pont l'évêque AOP  Fruit de saison	Sauté de boeuf VBF Sauce Goulash Filet de poisson MSC  Sauce Goulash Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Fruit de saison	Chou rouge râpé Vinaigrette au fromage blanc  Chipolatas Label Rouge*  Roulé végétal  Ratatouille Boulghour Bio Mimolette	Chiffonade de salade Garniture cheddar Vinaigrette Hachis parmentier à la purée de potiron (VBF BIO)  Parmentier végétarien à la purée de potiron  Cake carotte orange	Carottes Bio râpées Vinaigrette crème citronnée  Marmite de colin MSC Sauce crevettes Menu unique  Julienne de légumes Riz Camarguais IGP Yaourt aromatisé Bio
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Sauté de porc BBC*  Bouchées végétarienne tomate mozzarella  Haricots blancs Label Rouge tomates  Saint Nectaire AOP  Fruit de saison	Sauté de boeuf VBF sauce orientale Filet de poisson MSC sauce orientale Légumes couscous  Semoule Bio Brebicrème  Fruit de saison Bio	Fricassée de poisson Sauce picarde Menu unique  Brocolis Bio Cœur de blé Bio Fromage blanc Bio Sucre Fruit de saison	Carottes râpées Vinaigrette  Roti de dinde Sauce aux fines herbes Omelette  Epinards Bio à la béchamel Pommes de terre Yaourt aromatisé Bio	 Chiffonade de salade Vinaigrette  Croziflette aux deux fromages  Flan vanille
lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Rôti de porc Label Rouge* au jus Omelette  Fondue d'endives à la mimolette Pommes de terre gouda bio  Fruit de saison	Potage de légumes Bio  Filet de poisson MSC Sauce aurore Menu unique  Haricots verts Bio Riz Bio  Fruit de saison Bio	Salade océane Vinaigrette  Sauté de dinde Sauce façon blanquette Filet de poisson MSC Sauce façon blanquette Légumes du pot ( poireau, navet, carotte, pomme de terre )  Yaourt nature sucré Bio	 Coleslaw Sauce mayonnaise  Tarte chèvre épinards du chef  Crème dessert chocolat	Céleri râpé Vinaigrette  Sauté de boeuf VBF Sauce façon Bourguignon Boulettes de pois chiches Bio Sauce façon Bourguignon  Macaronis Bio Yaourt brassé aux fruits
C'est les vacances !				
 <h2>C'est les Vacances !!</h2>				

\* Menu avec porc

Toutes nos viandes de boeuf sont RACE A VIANDE ou BIO

api  
conception: Orispa

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

appétit !