MENUS DE LA VILLE DE

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

Du 24 Février au 4 Avril 2025

lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
	Céleri râpé Sauce remoulade	Endive Vinaigrette		Carottes râpées Vinaigrette
Omelette Chou fleur Bio aux dés de pomme de terre Gouda Bio Fruit de saison	Rôti de boeuf VBF Sauce échalotes Filet de poisson MSC Sauce échalotes Haricots verts Bio Pommes de terre Yaourt arômatisé Bio	Emincé de volaille Label Rouge Sauce provençale Filet de poisson MSC Sauce provençale Piperade de légumes Boulgour Bio Flan vanille	Sauté de porc * Sauce moutarde Bouchées de lentilles sarrasin Lentilles Bio aux carotttes Tomme IGP Fruit de saison Bio	Filet de colin pané Menu unique Epinards Bio à la béchamel Fromage blanc Sucre
lundi 3 mars	**mardi 4 mars**	**mercredi 5 mars**	**jeudi 6 mars**	**vendredi 7 mars**
	Salade verte Garniture fromagère Vinaigrette		Mélange de chou blanc et carotte râpés Sauce coleslaw	
Filet de poisson MSC Sauce aux fines herbes Menu unique Brocolis Bio Riz Bio Vache Picon Fruit de saison	Jambon blanc Label Rouge * Sauce aux oignons Omelette Purée de légumes Bio Crêpe au chocolat	Bolognaise de féveroles aux lentilles Bio Pennes Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison	Rôti de dinde Sauce picarde Filet de poisson MSC Sauce picarde Fondue de poireaux Pommes de terre Yaourt brassé aux fruits	Sauté de boeuf VBF Sauce au cumin Falafels Légumes couscous Semoule Bio Saint Nectaire AOP Fruit de saison Bio
lundi 10 mars	**mardi 11 mars**	**mercredi 12 mars**	**jeudi 13 mars**	**vendredi 14 mars**
	Chou Blanc à la Berlinoise Vinaigrette	Salade bicolore Vinaigrette	Salade verte Garniture fromagère Vinaigrette	
Carbonara de saumon sauvage MSC Menu unique Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison Bio	Rôti de porc Label Rouge * Sauce niçoise Bouchées végétarienne tomate mozzarella Ratatouille Riz Bio Maasdam Bio	Rôti de boeuf VBF Sauce aux champignons Omelette Sauce aux champignons Haricots beurre Pommes de terre campagnardes Yaourt nature Bio	Curry de pois chiches Bio Semoule Bio Fromage blanc Bio Biscuit	Fricassée de dinde Label Rouge Sauce à l'ancienne Filet de poisson MSC Sauce à l'ancienne Printanière de légumes Camembert Fruit de saison
lundi 17 mars	**mardi 18 mars**	**mercredi 19 mars**	**jeudi 20 mars**	**vendredi 21 mars**
Carottes râpées Vinaigrette			LA VIE EN ROSE Radis râpé Sauce au fromage blanc	
Chipolatas Label Rouge * Roulé végétale Haricots blancs Label Rouge tomatés Yaourt arômatisé Bio	Sauté de boeuf VBF Sauce au thym Omelette Sauce au thym Haricots verts Bio Purée au lait Mimolette Bio Fruit de saison	Filet de poisson MSC Sauce crème Menu unique Epinards Bio à la béchamel Pommes de terre Cantal AOP Fruit de saison	Marmite de saumon Sauce aurore Riz Bio Fromage blanc Coulis fruits rouge	Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Bio Coulommiers Fruit de saison Bio
lundi 24 mars	**mardi 25 mars**	**mercredi 26 mars**	**jeudi 27 mars**	**vendredi 28 mars**
	Salade verte Garniture vitaminée Vinaigrette	Chou blanc râpé Vinaigrette	Salade verte Garniture fromagère Vinaigrette	
Fricassée de dinde Label Rouge Sauce aux oignons Omelette Sauce aux oignons Pommes de terre à la fondue d'endives Mimolette Compote	Tarte aux trois fromages Fromage blanc Bio	Sauté de porc * Sauce tomate aux herbes Filet de poisson MSC Sauce tomate aux herbes Julienne de légumes Coeur de blé Bio Vache Picon	Rôti de boeuf VBF Sauce au romarin Bouchées végétarienne tomate mozzarella Sauce au romarin Tortis Bio Crème dessert chocolat	Filet de poisson meunière Menu unique Petits pois carottes Pyrénées Fruit de saison Bio
lundi 31 mars	**mardi 1 avril**	**mercredi 2 avril**	**jeudi 3 avril**	**vendredi 4 avril**
	Concombre Vinaigrette			Salade verte Vinaigrette au fromage blanc
Lasagnes de légumes Edam Bio Fruit de saison	Sauté de boeuf VBF Sauce marengo Omelette Sauce marengo Pommes de terre rissolées Yaourt arômatisé Bio	Rôti de dinde Sauce échalotes Bouchées de lentilles sarrasin Sauce échalotes Haricots verts Bio Pommes de terre Carré de Ligueil Fruit de saison	Gratin de brocolis Bio au thon Menu unique Riz Bio Pont l'évêque AOP Gâteau aux pommes	Pané fromager Menu unique Carottes au jus Flageolets Fromage blanc Bio

* Menu avec porc

Toutes nos viandes de boeuf sont RACE A VIANDE ou BIO

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