

MENUS DE LA VILLE DE ROUBAIX



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 22 avril au 30 mai 2025

LES CLOCHES SONT
PASSÉES

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
	Gratin du Boulonnais Menu unique Brocolis Bio Pommes de terre Vache Picon Fruit de saison	Concombre Sauce Bulgare Tortis aux pois chiches Bio Yaourt aromatisé Bio	Salade verte Garniture croûtons Vinaigrette Rôti de porc Label Rouge * Sauce napolitaine Bouchées végétarienne tomate mozzarella Purée au lait Mimolette Bio	Carottes râpées Garniture 1/2 oeuf dur Vinaigrette Sauté de boeuf VBF Sauce aux fines herbes Filet de saumon Sauce aux fines herbes Petits pois au jus Pommes de terre campagnardes Pâtisserie de printemps
lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 1 mai	vendredi 2 mai
Sauté de dinde Label Rouge Sauce orientale Filet de poisson MSC Sauce orientale Légumes couscous Semoule Bio Edam Bio Compote de fruits	Céleri et carottes râpés Vinaigrette Rôti de boeuf VBF Sauce échalotes Boulettes de lentilles sarrasin Sauce échalotes Haricots verts Bio Pommes de terre Fromage blanc Bio sucre	Curry de poisson Menu unique Carottes Vichy Riz Bio Tomme IGP Fruit de saison Bio		Bolognaise de fèves aux lentilles Macaronis Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison
lundi 5 mai	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
Salade verte Vinaigrette Omelette Gratin de chou fleur et pommes de terre Yaourt brassé aux fruits	Filet de poisson meunière Menu unique Epinards Bio à la béchamel Pommes de terre Gouda Bio Fruit de saison Bio	Tomates Vinaigrette Balsamique Rôti de dinde Sauce aux champignons Filet de poisson MSC Sauce aux champignons Poêlée forestière Riz Bio Camembert		Sauté de boeuf VBF Sauce tomate Bouchées de pois chiches Bio Sauce tomate Boulgour Bio Cantal AOP Fruit de saison
lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Rôti de dinde Sauce niçoise Bouchées végétarienne tomate mozzarella Ratatouille Pommes de terre Mimolette Bio Flan vanille	Chipolatas Label Rouge * Roulé végétale Lentilles Bio aux carottes Yaourt aromatisé Bio	Sauté de boeuf VBF Sauce au poivre Filet de poisson MSC Sauce au poivre Purée de légumes Bio Maasdam Bio Fruit de saison	Lasagnes de légumes Saint Nectaire AOP Fruit de saison Bio	Concombre Sauce Bulgare Dos de poisson MSC Sauce citron Menu unique Julienne de légumes Riz Bio Eclair au chocolat
lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Salade verte Garniture croûtons Vinaigrette Sauté de dinde Label Rouge Sauce paprika Filet de poisson MSC Sauce paprika Haricots verts Bio à la concassée de tomate Fromage blanc Bio	Bolognaise de lentilles Bio Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge * Sauce ketchup Omelette Sauce ketchup Pommes de terre rissolées Yaourt nature Bio	Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Filet de colin pané Menu unique Flan de courgettes Crème dessert vanille	Sauté de boeuf VBF Sauce orientale Falafels Légumes couscous Semoule Bio Edam Bio Fruit de saison
lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Salade verte Vinaigrette au basilic Dos de poisson MSC Sauce aneth Menu unique Brunoise de légumes Coeur de blé Bio Fromage blanc Bio	Omelette Piperade de légumes Riz Bio Pyrénées Fruit de saison Bio	Paupiette de veau Sauce forestière Bouchées végétarienne tomate mozzarella Sauce forestière Petits pois carottes Pont l'évêque AOP Fruit de saison		

* Menu avec porc

Toutes nos viandes de boeuf sont RACE A VIANDE ou BIO

MENUS DE LA VILLE DE ROUBAIX



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 2 juin au 4 juillet 2025

lundi 2 juin	mardi 3 juin	mercredi 4 juin	jeudi 5 juin	vendredi 6 juin
Melon Emincé de poulet Sauce chasseur Filet de poisson MSC Sauce chasseur Riz Bio aux légumes Vache Picon	Chipolatas Label Rouge * Roulé végétale Purée de légumes Bio Comté AOP Fruit de saison Bio	Salade verte Garniture estivale Vinaigrette Filet de poisson MSC Sauce aux fines herbes Menu unique Brocolis Bio Boulgour Bio Yaourt brassé aux fruits	ROUGE DE PLAISIR Betteraves en dés Bio Dés de fromage Vinaigrette Rôti de boeuf VBF Sauce tomate aux épices Bouchées végétarienne tomate mozzarella Sauce tomate aux épices Courgettes à la tomate Pommes de terre Fraises	Tomates Vinaigrette à l'échalote Coquillettes Bio aux trois fromages Flan nappé caramel
lundi 9 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	Salade verte Garniture fromagère Vinaigrette Carottes aux pois chiches Sauce orientale Semoule Bio Yaourt nature sucré Bio	Sauté de porc * Sauce marenco Filet de poisson MSC Sauce marenco Haricots beurre Pommes de terre Mimolette Bio Fruit de saison	Pastèque Filet de poisson meunière Menu unique Epinards Bio à la béchamel Pommes de terre Saint Nectaire AOP	Bolognaise de boeuf VBF Bolognaise de lentilles Bio Tortis Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison Bio
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Melon Sauté de dinde Label Rouge Sauce Maroilles Boulettes de lentilles sarrasin Sauce Maroilles Brocolis Bio Pommes de terre Crème dessert chocolat	Rôti de porc Label Rouge * Sauce Normande Filet de poisson MSC Sauce Normande Petits pois carottes Camembert Fruit de saison	Pastèque Moussaka au boeuf Moussaka aux légumes Riz Bio Vache Picon	Salade verte Vinaigrette Pizza aux 3 fromages Fromage blanc aux fruits	Carbonara de saumon sauvage MSC Menu unique Coquillettes Bio Gouda Bio Fruit de saison Bio
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade verte Garniture fromagère Vinaigrette Sauté de boeuf VBF Sauce carbonade Filet de poisson MSC Sauce carbonade Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé Bio	Paëlla de poisson Brie Fruit de saison Bio	Pique-nique 	Gratin de pépinettes aux légumineuses Bio Gouda Bio Fruit de saison	Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette Saucisse de volaille Roulé végétale Purée de légumes Bio Yaourt brassé aux fruits
lundi 30 juin	mardi 1 juillet	mercredi 2 juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet
Méli mélo de crudités Vinaigrette Rôti de dinde Sauce provençale Filet de poisson MSC Sauce provençale Haricots verts Bio Riz Bio Fromage blanc Bio vergeoise	Jus de fruit Thon Macédoine Pommes de terre Compote de fruits Biscuit		Rôti de boeuf VBF Sauce tartare Oeufs durs Sauce tartare Taboulé (semoule Bio) Maasdam Bio Fruit de saison Bio	Melon Filet de colin pané Menu unique Ratatouille Purée au lait Donut's

C'est les vacances !

* Menu avec porc

Toutes nos viandes de boeuf sont RACE A VIANDE ou BIO