



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

MENUS DE LA VILLE DE

VILLE DE ROUBAIX

LÉGENDE

- Origine France (Viande bovine : BAV)
- Produits régionaux
- Repas végétarien
- Autres Labels
- Poissons issus de la Pêche durable
- Repas à thème
- Agriculture biologique

Du 1er septembre au 17 octobre 2025

C'est la rentrée !

lundi 1 septembre	mardi 2 septembre	mercredi 3 septembre	jeudi 4 septembre	vendredi 5 septembre
Pastèque Bolognaise de lentilles Bio Coquillettes Bio Yaourt aromatisé Bio	Taboulé (semoule Bio) Dos de poisson MSC Sauce aux fines herbes Menu unique Carottes Vichy Fruit de saison Bio		Rôti de dinde Sauce moutarde à l'ancienne Bouchées de pois chiches Bio Sauce moutarde à l'ancienne Riz Bio aux légumes Gouda Bio Fruit de saison	Tomates Vinaigrette Sauté de bœuf VBF Sauce carbonade Filet de poisson MSC Sauce carbonade Haricots verts Bio Pommes de terre rissolées Donut's
lundi 8 septembre	mardi 9 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
Salade verte Garniture fromagère Vinaigrette Dos de poisson MSC Sauce crème Menu unique Julienne de légumes Pommes de terre Crème dessert vanille	Melon Chili végétarien Riz Bio Camembert	Pastèque Sauté de porc * Sauce aux champignons Filet de poisson MSC Sauce aux champignons Haricots beurre Gratin dauphinois Cantal AOP	Oeuf dur Sauce mayonnaise Rôti de bœuf VBF Sauce échalotes Bouchées de lentilles sarrasin Sauce échalotes Purée de carottes Maasdam Bio	Merguez de volaille Roulé végétale Légumes couscous Semoule Bio Fromage blanc Bio Fruit de saison Bio
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
Sauté de dinde Label Rouge Sauce waterzoï Dos de poisson MSC Sauce waterzoï Courgettes Blé Bio Edam Bio Fruit de saison	Salade de carottes, céleri et courgettes râpées Vinaigrette Sauté de bœuf VBF Sauce Goulash Omelette Sauce tomate Tortis Bio Flan vanille	Paupiette de veau Sauce Normande Bouchées de pois chiches Bio Petits pois carottes Brie Fruit de saison Bio	Salade verte Vinaigrette Tarte aux fromages du chef Fromage blanc Bio Compoté rhubarbe	Filet de poisson meunière Menu unique Epinards Bio à la béchamel Pommes de terre Saint Nectaire AOP Gâteau aux pommes
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Melon Sauté de bœuf VBF Sauce façon Bourguignon Dos de poisson MSC Sauce façon Bourguignon Printanière de légumes Vache Picon	Haut de cuisse de poulet Sauce orientale Bouchées végétarienne tomate mozzarella Légumes tajine Semoule Bio Mimolette Fruit de saison Bio	Salade verte Garniture estivale Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge * Sauce barbecue Pané moelleux Sauce barbecue Pennes Bio Yaourt nature Bio	Brandade de poisson MSC Menu unique Salade verte Pont l'évêque AOP Fruit de saison	Concombre Sauce Bulgare Omelette Haricots verts Bio Pommes de terre boulangère Yaourt aromatisé Bio
lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 1 octobre	jeudi 2 octobre	vendredi 3 octobre
Carbonara de porc * Carbonara de colin MSC Macaronis Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison	Mélange de tomate et concombre Vinaigrette Filet de colin pané Menu unique Gratin de chou fleur et pommes de terre Yaourt brassé aux fruits	Salade verte Vinaigrette Rôti de bœuf VBF Sauce au poivre Omelette Sauce au poivre Courgettes Pommes de terre Maasdam Bio Fruit de saison Bio	Galette végétarienne au boulgour Sauce curry Riz de camargue IGP Brie Fruit de saison Bio	Carottes râpées aux dés de fromage Vinaigrette Emincé de poulet Sauce Bercy Bouchées de lentilles sarrasin Sauce Bercy Purée de légumes Bio Moelleux marbré du chef
lundi 6 octobre	mardi 7 octobre	mercredi 8 octobre	jeudi 9 octobre	vendredi 10 octobre
Mélange de chou blanc et carotte râpés Sauce coleslaw Dos de poisson MSC Sauce niçoise Menu unique Ratatouille Semoule Bio Crème dessert pralinée	Carottes râpées aux dés de fromage Vinaigrette Sauté de bœuf VBF Sauce aux oignons Omelette Sauce aux oignons Brocolis Bio Riz Bio Tomme IGP Fruit de saison Bio	Salade verte Vinaigrette Rôti de dinde Sauce forestière Filet de poisson MSC Sauce forestière Mélange de légumes automnale Yaourt aromatisé Bio	Lasagnes de légumes Edam Bio Fruit de saison	Crêpe au fromage Chipolatas Label Rouge * Roulé végétale Carottes au jus Lentilles Bio Fromage blanc Bio
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
Fricassée de dinde Label Rouge Sauce provençale Bouchées de lentilles sarrasin Brunoise de légumes Gratin dauphinois Mimolette Fruit de saison	Carottes râpées aux dés de fromage Vinaigrette Bolognaise de thon Menu unique Coquillettes Bio Eclair au chocolat	Filet de poisson MSC Sauce crème Menu unique Riz Bio aux légumes Vache Picon Fruit de saison	Salade verte Vinaigrette Tartiflette aux 2 fromages Yaourt brassé aux fruits	Sauté de bœuf VBF Sauce marengo Dos de poisson MSC Sauce marengo Haricots beurre Pommes de terre Coulommiers Fruit de saison Bio

* Menu avec porc

xs viandes de bœuf sont RACE A VIANDE ou BIO

S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège : 354 rue du Général de Gaulle 59510 Messines-Bonduick