



MENUS DE LA VILLE DE ROUBAIX



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT

VILLE DE
ROUBAIX

LÉGENDE



Origine France
(Viande bovine : RAV)



Autres Labels



Repas à thème



Produits régionaux



Repos végétarien



Poissons issus



de la Pêche durable

Du 3 novembre 2025 au 19 décembre 2025

 Vegetariens lundi 3 novembre Carottes râpées Vinaigrette Omelette Petits pois aux dés de pommes de terre Vache Picon	mardi 4 novembre Carbonara de saumon sauvage MSC Menu unique Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison	mercredi 5 novembre Chou Blanc à la Berlinoise Rôti de boeuf VBF Sauce échalotes Filet de poisson MSC Sauce échalotes Haricots verts Bio Cake aux fruits	jeudi 6 novembre Oeuf dur Sauce mayonnaise Parmentier aux deux haricots Salade verte Vinaigrette Fromage blanc Bio	vendredi 7 novembre Rôti de porc Label Rouge * Sauce moutarde Dos de poisson MSC Sauce moutarde Carottes au jus Lentilles Bio Edam Bio Fruit de saison Bio
lundi 10 novembre Sauté de boeuf VBF Sauce au cumin Bouchées végétarienne tomate mozzarella Légumes couscous Semoule Bio Coulommiers Fruit de saison	mardi 11 novembre 	mercredi 12 novembre Fricassée de poisson Sauce façon blanquette Menu unique Légumes du pot (poireau, navet, carotte, pomme de terre) Tomme IGP Fruit de saison Bio	jeudi 13 novembre  Vegetariens Lasagnes de légumes Salade verte Vinaigrette Gouda Bio Compote de fruits	vendredi 14 novembre Céleri râpé Sauce remoulade Rôti de dinde Sauce tomate Dos de poisson MSC Sauce tomate Purée de légumes Bio Yaourt aromatisé Bio
lundi 17 novembre Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Sauté de porc * Sauce aux pruneaux Bouchées de lentilles sarrasin Sauce aux pruneaux Macaronis Bio Yaourt nature sucré Bio	mardi 18 novembre Crêpe au fromage Dos de poisson MSC Sauce crème Menu unique Epinards Bio à la béchamel Fruit de saison Bio	mercredi 19 novembre  Vegetariens Omelette Gratin de pommes de terre aux poireaux Mimolette Fruit de saison	jeudi 20 novembre  ALLEMAGNE salade Krautsalat (Chou blanc, graine de cumin, vinaigrette) Currywurst (Saucisse de porc* sauce currywurst) Roulé végétal nature sauce façon currywurst Pommes de terre rosties Apfelkuchen (gâteau aux pommes)	vendredi 21 novembre Sauté de boeuf VBF Sauce chasseur Filet de poisson MSC Sauce chasseur Haricots beurre Pommes de terre Camembert Fruit de saison
lundi 24 novembre Salade verte Garniture fromagère Vinaigrette Gratin du Boulonnais Menu unique Brocolis Bio Riz Bio Crème dessert vanille	mardi 25 novembre  Vegetariens Galette végétarienne au boulgour Petits pois carottes Maasdam Bio Eclair au chocolat	mercredi 26 novembre Salade bicolore Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge * Sauce au jus Omelette Pommes de terre à la fondue d endives Yaourt brassé aux fruits	jeudi 27 novembre Sauté de boeuf VBF Sauce tomate Bouchées de lentilles sarrasin Sauce tomate Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison Bio	vendredi 28 novembre Chou blanc à la Lorraine Haut de cuisse de poulet Bouchées de pois chiches Bio Ratatouille Semoule Bio Fruit de saison
lundi 1 décembre  Vegetariens Salade verte Vinaigrette Coquillettes Bio aux trois fromages Compote Bio	mardi 2 décembre Filet de poisson meunière Menu unique Gratin de chou fleur et pommes de terre Gouda Bio Fruit de saison Bio	mercredi 3 décembre Mélange de chou blanc et carotte râpés Sauce coleslaw Filet de poisson MSC Sauce orientale Menu unique Légumes tajine Semoule Bio Yaourt aromatisé Bio	jeudi 4 décembre Rôti de boeuf VBF Sauce au poivre Omelette Sauce au poivre Haricots verts Bio Pommes de terre risollées Saint Nectaire AOP Fruit de saison	vendredi 5 décembre Carottes râpées Vinaigrette à l'échalote Chipolatas Label Rouge * Roulé végétal nature Haricots blancs Label Rouge tomates Pommes de terre Crème dessert chocolat
lundi 8 décembre Salade verte Garniture fromagère Vinaigrette Filet de colin pané Menu unique Epinards Bio à la béchamel Tarte aux pommes	mardi 9 décembre Mélange de chou blanc et carotte râpés Sauce coleslaw Sauté de porc * Sauce marengo Filet de poisson MSC Sauce marengo Coquillettes Bio Mimolette	mercredi 10 décembre Rôti de dinde Sauce basquaise Bouchées végétarienne tomate mozzarella Piperade de légumes Boulgour Bio Cantal AOP Fruit de saison	jeudi 11 décembre  Vegetariens Carottes râpées Vinaigrette Tarte aux fromages du chef Fromage blanc Bio coulis fruits rouges	vendredi 12 décembre Sauté de boeuf VBF Sauce aux oignons Omelette Sauce aux oignons Purée de potimarron Camembert Fruit de saison Bio
lundi 15 décembre  Vegetariens Bolognaise de lentilles Bio Tortis Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison	mardi 16 décembre Sauté de boeuf VBF Sauce mode Bouchées de pois chiches Bio Sauce mode Carottes Vichy Coeur de blé Bio Pont l'évêque AOP Fruit de saison Bio	mercredi 17 décembre Céleri râpé Sauce remoulade Dos de poisson MSC Sauce crevettes Menu unique Riz Bio Tomme IGP	jeudi 18 décembre  Mousse de Surimi Toast Emincé de volaille Label Rouge Sauce crème de marrons Filet de saumon Sauce crème de marrons Haricots verts Bio Pommes de terre pops Bûche de Noël du chef	vendredi 19 décembre Salade verte Garniture pomme Vinaigrette Roulé végétal saveur merguez Ratatouille Semoule Bio Yaourt au sucre de canne 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-Baroeun