



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
- Repas végétarien
- Poissons issus de la Pêche durable
- Agriculture biologique

Du 5 janvier au 13 février 2026

lundi 5 janvier Jus de fruit Emincé de poulet Sauce tomate aux herbes Bouchées de lentilles sarrasin Sauce tomate aux herbes Haricots verts Bio Coeur de blé Bio Pont l'évêque AOP	mardi 6 janvier Filet de colin pané Menu unique Ratatouille Riz Bio Mimolette Bio Fruit de saison Bio	mercredi 7 janvier Rôti de boeuf VBF Sauce au poivre Omelette Sauce au poivre Carottes persillées Pommes de terre campagnardes Tomme IGP Fruit de saison	jeudi 8 janvier Salade verte Garniture à l'ananas et aux raisins Vinaigrette Coquillettes Bio aux trois fromages Yaourt nature sucré Bio	vendredi 9 janvier Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Sauté de porc * Sauce crème Filet de poisson MSC Sauce crème Gratin de chou fleur et pommes de terre Galette des rois Frangipane Galette des rois aux pommes
lundi 12 janvier Mélange de chou rouge et chou blanc râpé Sauce coleslaw Sauté de boeuf VBF Sauce au cumin Bouchées de pois chiches Bio Légumes couscous Semoule Bio Fruit de saison Bio	mardi 13 janvier Salade verte Vinaigrette Tortillas aux légumes Gouda Bio Compote de fruits et biscuit	mercredi 14 janvier Sauté de dinde Label Rouge aux champignons Pané moelleux Petits pois carottes Vache Picon Tarte normande	jeudi 15 janvier Friand au fromage Dos de poisson MSC Sauce citron Menu unique Epinards Bio à la béchamel Fromage blanc Bio Cassonade	vendredi 16 janvier Céleri râpé Vinaigrette au fromage blanc Rôti de porc Label Rouge * Sauce moutarde à l'ancienne Fricassée de poisson Sauce moutarde à l'ancienne Pommes de terre rissolées Flan vanille
lundi 19 janvier Emincé de poulet Sauce curry Bouchées de légumes (azuki) Sauce curry Gratin de navets et pomme de terre Saint Pré des Flandres Fruit de saison	mardi 20 janvier Carottes râpées Vinaigrette Dos de poisson MSC Sauce aurore Menu unique Brocolis Bio Riz Bio Fromage blanc Bio	mercredi 21 janvier Endives Vinaigrette sucrée Omelette Haricots verts Bio à la concassée de tomate Pommes de terre Flan chocolat	jeudi 22 janvier <div></div> Sauté de boeuf VBF Sauce au thym Filet de poisson MSC Sauce au thym Duo de carottes Boulgour Bio Saint Nectaire AOP Fruit de saison Bio	vendredi 23 janvier Salade verte Vinaigrette Balsamique Gratin de pommes de terre, dés de jambon au fromage à raclette * Gratin de pommes de terre au fromage à raclette Gâteau chocolat façon Pavé Balois
lundi 26 janvier Chipolatas Label Rouge * Roulé végétal nature Haricots blancs Label Rouge tomatés Mimolette Bio Fruit de saison	mardi 27 janvier Salade verte Garniture mimosa Sauté de boeuf VBF Sauce mode Dos de poisson MSC Sauce mode Purée de légumes Bio Yaourt nature sucré Bio	mercredi 28 janvier Filet de poisson MSC Sauce aneth Menu unique Duo de carottes et de panais riz Maasdam Bio Fruit de saison	jeudi 29 janvier Rôti de dinde Sauce Maroilles Omelette Sauce Maroilles Haricots beurre Pommes de terre Gouda Bio Fruit de saison Bio	vendredi 30 janvier Salade bicolore Vinaigrette Tarte aux lentilles Bio Crème dessert vanille
lundi 2 février <div></div> Sauté de boeuf VBF Sauce tomate Bolognaise de féveroles aux lentilles Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison	mardi 3 février Crêpe au fromage Fricassée de dinde Label Rouge Façon marengo Dos de poisson MSC Façon marengo Chou fleur à la polonaise Riz Bio Crêpe au sucre	mercredi 4 février Carottes râpées aux dés de fromage Vinaigrette Coeur de blé Bio à la vache qui rit et champignons façon risotto Fruit de saison Bio	jeudi 5 février Céleri râpé Sauce remoulade Sauté de porc * Sauce aux oignons Bouchées végétarienne tomate mozzarella Endive braisée Pommes de terre Fromage blanc aux fruits	vendredi 6 février Filet de poisson meunière Menu unique Petits pois carottes Edam Bio Fruit de saison
lundi 9 février Fricassée de poisson Sauce waterzoï Menu unique Julienne de légumes Riz Bio Brie Fruit de saison	mardi 10 février Salade verte Garniture fromagère Vinaigrette Rôti de porc Label Rouge * Sauce au jus Filet de poisson MSC Sauce au jus Chou à choucroute Pommes de terre Mousse au chocolat Crème dessert chocolat	mercredi 11 février Céleri râpé Vinaigrette au fromage blanc Emincé de poulet Sauce Briarde Bouchées de lentilles sarrasin Flageolets Label Rouge aux carottes Yaourt velouté fruits	jeudi 12 février Betteraves en dés Bio Vinaigrette Tortis aux pois chiches Bio Sauce cheddar Fruit de saison Bio	vendredi 13 février Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Sauté de boeuf VBF Sauce façon Bourguignon Omelette Sauce façon Bourguignon Purée de légumes Bio Crème dessert pralinée

* Menu avec porc

Toutes nos viandes de boeuf sont
RACE A VIANDE ou BIO