



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

MENUS DE LA VILLE DE ROUBAIX

VILLE DE
ROUBAIX

LÉGENDE

- Origine France (Viande bovine : RAV)
- Repas végétarien
- Autres Labels
- Poissons issus de la Pêche durable
- Repas à thème

- Produits régionaux
- Agriculture biologique

Du 5 janvier au 13 février 2026

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

* Menu avec porc

Toutes nos viandes de boeuf sont
RACE A VIANDE ou BIO