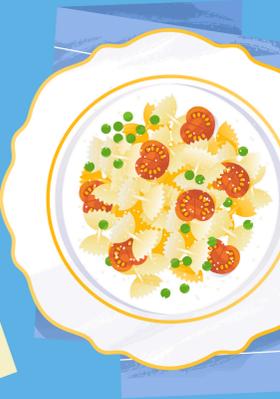
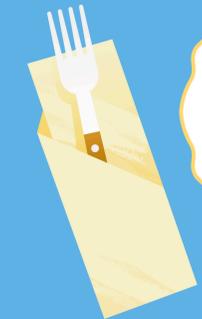




# Menu de la Semaine

## Du 4 au 8 novembre 2024



lundi 4 novembre	mardi 5 novembre	mercredi 6 novembre	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre
 <p>Chili de soja Bio</p> <p>Riz Bio Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé Sauce remoulade</p> <p>Carbonara de saumon sauvage MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Pennes Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées et dés de gouda Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Sauce crème aux champignons Dos de colin MSC</p> <p>Sauce crème aux champignons Epinards Bio à la béchamel Pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de boeuf VBF</p> <p>Sauce au miel et aux épices Boulettes végétarienne Sauce au miel et aux épices Carottes au jus</p> <p>Semoule bio Emmental Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette</p> <p> Rôti de porc Label Rouge *</p> <p>Sauce au romarin Filet de poisson MSC Sauce au romarin Purée de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré Bio</p>

\*Menu avec porc

### LÉGENDE

 Origine France  
(Viande bovine : RAV)

 Autres Labels

 Repas à thème

 Produits régionaux

 Repas végétarien

 Poissons issus  
de la Pêche durable

 Agriculture biologique

# Bon appétit !

VILLE DE  
**ROUBAIX**

