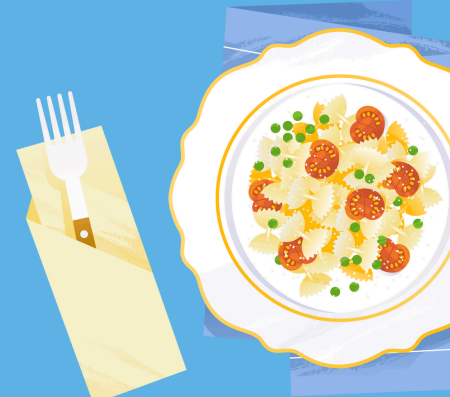





Menu de la Semaine

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 Pennes Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées et dés de gouda Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde Sauce crème aux champignons Dos de colin MSC Sauce crème aux champignons Epinards Bio à la béchamel Pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de boeuf VBF Sauce au miel et aux épices Boulettes végétarienne Sauce au miel et aux épices Carottes au jus Semoule bio Emmental Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette</p> <p> Rôti de porc Label Rouge * 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

