

VILLE de Ronchin

novembre 2025

Semaine de réductions des déchets

Lundi

Du 3 au 7 novembre

Carottes râpées
Poisson pané
(Crousti'fromage)
Brocolis vapeur –
Pommes de terre rôties
Yaourt nature sucré

Mardi

Du 10 au 14 novembre

Salade lorette (Mâche, céleri, betteraves)
Filet de poisson sauce beurre blanc
(Nuggets de blé)
Haricots verts persillés – Riz pilaf
Fromage

Du 17 au 21 novembre

VÉGÉTARIEN
Quiche au fromage
Omelette aux pommes de terre
Salade composée
Compote pomme poire sans sucre ajouté

Du 24 au 28 novembre

Carottes râpées
Sauté de bœuf (égréné végé) à la napolitaine
Coquillettes (mozzarella) – Choux de Bruxelles
Crumble aux fruits

Mercredi

VÉGÉTARIEN
Salade verte et maïs
Boulettes de pois chiches sauce blanche
Semoule à la tomate – Poêlée de légumes
Fromage

Férié



Salade de maïs
Bœuf aux épices mexicaines
(Quenelles nature et sauce)
Ratatouille – Farfalles
Fromage

Betteraves vinaigrette
Filet de poisson chapelure aux herbes*
(Galette de lentilles vertes)
Pommes campagnardes – Epinards à la crème
Fromage

Jeudi

Salami (Toast fromager)
Blanquette de poulet
(blanquette de haricots blancs)
et ses légumes – Riz
Salade de fruits frais

Potage de saison
Mijoté de bœuf façon carbonade flamande
(Knack végété + sauce)
Pommes noisette – Salade
Yaourt aux fruits mixés

Potage
Escalope de dinde sauce fromagère
(Pané de blé + sauce)
Pommes de terre sautées – Petits pois
Fruit de saison

Velouté de légumes variés
Pizza (fromage)
Salade
Crème dessert vanille

Vendredi

Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc au thym
(Pané de blé)
Petits pois carottes – Purée de pommes de terre
Fruit de saison

VÉGÉTARIEN
Macédoine de légumes
Raviolis ricotta épinards – Epinards
Fruit de saison

Bâtonnets de carottes et fromage blanc
Filet de poisson (falafels) sauce ciboulette
Semoule aux petits légumes
Liégeois

Œuf dur sauce cocktail
Emincé de porc (knack végété) à la moutarde
Duo de purées (Pommes de terre et potiron)
Salade de fruits imparfaits

Potage de légumes frais
Bœuf Stroganoff
(Omelette sauce tomate)
Macaronis (fromage râpé)
Brunoise de légumes
Fruit de saison

Carottes râpées
Burger de veau
(Galette de lentilles vertes) sauce tomate
Fondue de poireaux – Pommes de terre
Ile flottante

Potage de légumes
Jambon braisé
Carottes rôties – Haricots blancs
(Mijoté de haricots blancs, carottes – PDT)
Fruit de saison

VÉGÉTARIEN
Salade fromagère méli-mélo
Boulettes de blé façon thaï sauce aigre douce
Riz sauté et poêlée asiatique
Yaourt aromatisé

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements

*Chapelure élaborée à base de pain rassis

