



















Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette  moutarde, sulfites 	Haricots verts bio vinaigrette à l'échalotte  moutarde, sulfites	crêpe au fromage lait, oeuf, gluten	Celeri régional vinaigrette  moutarde, sulfites, celeri	Velouté d'endives  lait, sulfites
Menu bleu	Poisson pané MSC - Mayonnaise gluten, lait, poisson, oeufs, sulfites, moutarde	Emincé de poulet façon tajine sulfites, gluten, moutarde	Rôti de dinde sauce aux herbes gluten	Boeuf façon bourguignon celeri, gluten	Falafels sauce au curry gluten, sulfites
	Riz de camargue IGP - Haricots verts 	Légumes tajine et semoule BIO  gluten	Gratin de pomme de terre régionale et brocolis béchamel lait, gluten 	Frites & carottes régionales 	Boulgour BIO aux petits légumes  gluten
Menu vert	MENU UNIQUE	Galette végétale sauce façon tajine gluten, lait, oeuf, soja	Omelette aux herbes oeufs	Filet de poisson sauce façon bourguignon poisson, celeri, gluten	MENU UNIQUE
Produit laitier	Emmental BIO *  lait 	Tomme grise lait	Carré frais lait	Fromage blanc sucré lait	Vache qui rit BIO *  lait 
Dessert	Brownie gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque	 Fruit de saison BIO  lait	Fruit de saison	Compote de pomme BIO et fleur d'oranger 	Gaufre de Liège lait, oeuf, gluten, soja
Pain Bio Gluten 					

Légende :



Produit biologique

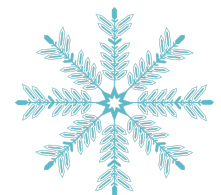


Produit régional



Produit labellisé

* Aide UE à destination des écoles
 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 IGP : indication géographique protégée
 MSC : poisson issu de la filière pêche durable
 HVE : Haute valeur environnementale
 OF : Viande née, élevée et abattue en France



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre		Betteraves rouges BIO vinaigrette <i>moutarde, sulfites</i>	Tarte au fromage du Chef <i>gluten, lait, oeufs</i>	Carottes régionale vinaigrette persillées <i>moutarde, sulfites</i>	Potage de légumes <i>sulfites, celeri, lait</i>
Menu bleu	FERIE	Poisson pané MSC - Mayonnaise <i>gluten, lait, poisson, oeufs, sulfites, moutarde</i>	Paupiette de veau sauce champignons <i>sulfites, soja, celeri, gluten</i>	Jambalaya de poulet <i>lait, crustacés</i>	Quenelles natures sauce aurore <i>gluten, lait, oeufs</i>
		Riz de Camargue IGP - Haricots verts à l'ail 	Macaronis BIO - Poêlée de navets <i>gluten</i>	Boulgour BIO aux petits légumes <i>gluten</i>	Purée de butternut <i>sulfites, lait</i>
Menu vert		MENU UNIQUE	palet végétal sauce champignons <i>celeri, gluten, lait, oeuf, soja</i>	Jambalaya de légumes <i>poisson, crustacés, lait</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier		Petit moulé nature <i>lait</i>	Coulommiers <i>lait</i>	 Pont l'evèque AOP * <i>lait</i>	 Suisse nature BIO * <i>lait</i>
Dessert		Brownie <i>gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque</i>	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO * 	Gâteau au yaourt du Chef <i>gluten, lait, oeuf, sulfites</i>
			Pain Bio <i>Gluten</i>		

Légende :



Produit biologique



Produit régional



Produit labellisé

* Aide UE à destination des écoles

AOP : Appellation d'Origine Protégée

IGP : indication géographique protégée

MSC : poisson issu de la filière pêche durable

HVE : Haute valeur environnementale

OF : Viande née, élevée et abattue en France



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Haricots verts BIO vinaigrette <i>moutarde, sulfites</i>	Oeuf dur mayonnaise <i>oeufs, moutarde, sulfites</i>	Velouté de potiron aux 4 épices <i>lait, sulfites</i>	Coleslaw (carottes régionales) <i>moutarde, sulfites</i>	Taboulé aux agumes <i>gluten, sulfites</i>
Menu bleu	Gratin de pomme de terre régionales au fromage à tartiflette <i>lait, gluten</i>	Rôti de dinde au curry <i>sulfites, celeri, gluten</i>	Boulettes de boeuf à la provençale <i>gluten, soja, gluten, celeri</i>	Saucisse knack	Poisson blanc meunière MSC sauce crème <i>poisson, gluten, lait, oeufs</i>
	Salade	Penne BIO - Carottes régionales <i>gluten</i>	Semoule BIO <i>gluten</i>	Haricots blancs tomates - Pomme de terre régionale <i>gluten</i>	Fondue de poireaux et Riz de Camargue IGP <i>gluten, lait</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	Filet de poisson sauce curry <i>poisson, sulfites, celeri, gluten</i>	Falafels sauce provençale <i>celeri, gluten</i>	Saucisse végétale sauce tomate <i>gluten, oeuf,</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	Cantal AOP * <i>lait</i>	Camembert BIO * <i>lait</i>	Chanteneige <i>lait</i>	Suisse sucré <i>lait</i>	Yaourt aromatisé <i>lait</i>
Dessert	Yaourt nature * <i>lait</i>	Compote de pomme BIO et spéculoos <i>sulfites, gluten</i>	Liégeois <i>lait, soja</i>	Fruit de saison BIO * <i>lait</i>	Gâteau pommes cannelle du Chef <i>sulfites, gluten, lait, oeuf</i>
Pain Bio <i>Gluten</i>					

Légende :



Produit biologique



Produit régional



Produit labellisé

* Aide UE à destination des écoles

AOP : Appellation d'Origine Protégée

IGP : indication géographique protégée

MSC : poisson issu de la filière pêche durable

HVE : Haute valeur environnementale

OF : Viande née, élevée et abattue en France



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pois chiche vinaigrette <i>moutarde, sulfites</i>	Céleri régional rémoulade <i>celer, moutarde, sulfites</i>	Macédoine vinaigrette <i>moutarde, sulfites</i>	Velouté de brocolis <i>lait, sulfites</i>	Coleslaw vinaigrette <i>moutarde, sulfites</i>
Menu bleu	Rôti de porc au jus <i>celer, gluten</i>	Burger de veau sauce brune <i>gluten, soja</i>	Cordon bleu de dinde <i>gluten, lait, oeuf</i>	Dhal de lentilles BIO et petits légumes <i>gluten</i>	Calamars à la romaine sauce tartare <i>gluten, mollusques</i>
	Pomme de terre régionales & poêlée de légumes campagnarde	Coquillettes BIO <i>gluten</i>	Gratin de pommes de terre régionales et patate douce <i>lait, sulfites</i>	Riz de Camargue IGP	Boulgour BIO - Haricots verts BIO <i>gluten</i>
Menu vert	Filet de Hoki MSC au jus <i>celer, gluten</i>	palet végétal sauce brune <i>gluten, soja, lait, oeuf</i>	Nuggets végétal <i>celer, gluten, oeuf, soja</i>	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE
Produit laitier	Kiri BIO * <i>lait</i>	Tomme blanche <i>lait</i>	suisse nature <i>lait</i>	Emmental BIO * <i>lait</i>	Gouda BIO * <i>lait</i>
	Flan vanille <i>lait, oeuf</i>	Beignet chocolat noisette <i>lait, oeuf, gluten, soja, fruits à coque</i>	Fruit de saison	Velouté aux fruits <i>lait</i>	Fruit de saison BIO * <i>lait</i>
			Pain Bio <i>Gluten</i>		





















Légende :



* Aide UE à destination des écoles
AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : indication géographique protégée
MSC : poisson issu de la filière pêche durable
HVE : Haute valeur environnementale
OF : Viande née, élevée et abattue en France



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre	Celeri râpées régionales vinaigrette à l'orange  <i>moutarde, sulfites, celeri</i>	Betteraves rouges BIO vinaigrette  <i>moutarde, sulfites</i>	Velouté de butternut <i>sulfites, lait</i>	Chou rouge régionale râpé vinaigrette  <i>moutarde, sulfites</i>	Tarte au fromage  <i>lait, gluten, oeuf</i>
Menu bleu	Escalope de poulet à la crème <i>lait, gluten, celeri</i>	Lasagne bolognaise <i>gluten, lait</i>	Filet de poisson MSC sauce provençale  <i>poisson, celeri, gluten</i>	Jambon blanc	Boulettes végétales sauce aigre douce <i>sulfites, moutarde, lait, gluten, sulfites</i>
	Riz de Camargue IGP - Champignons à la crème  <i>lait, gluten</i>	Salade	Blé à la tomate <i>gluten</i>	Gratin dauphinois (pomme de terre régionale)  <i>lait, gluten, oeuf, soja</i>	Semoule BIO & Haricots verts BIO  <i>gluten</i>
Menu vert	Filet de colin MSC sauce crème  <i>poisson, lait, gluten</i>	Lasagne féta épinards <i>gluten, lait, oeufs</i>	MENU UNIQUE	Omelette du Chef <i>oeufs, lait</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	 Emmental BIO *  <i>lait</i>	 Suisse nature BIO  <i>lait</i>	Velouté aux fruits <i>lait</i>	 Pont l'évêque AOP *  <i>lait</i>	Coquille  <i>lait, gluten, oeuf</i>
Dessert	Crème dessert saveur caramel <i>lait</i>	Fruit de saison	Pain d'épices <i>gluten, lait, oeuf</i>	 Fruit de saison BIO *  <i>gluten, lait, oeuf</i>	 Clémentines
Pain Bio  <i>Gluten</i>					

Légende :



Produit biologique



Produit régional



Produit labellisé

* Aide UE à destination des écoles

AOP : Appellation d'Origine Protégée

IGP : indication géographique protégée

MSC : poisson issu de la filière pêche durable

HVE : Haute valeur environnementale

OF : Viande née, élevée et abattue en France

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Potage celeri régional celeri, sulfites, lait	Endives régionales vinaigrette à la moutarde moutarde, sulfites	Oeuf dur mayonnaise oeuf, moutarde, sulfites	Chou-fleur sauce cocktail gluten, oeuf, poisson	Betteraves rouges BIO à la ciboulette moutarde, sulfites
Menu bleu	Nuggets gluten 	Chili végétarien celeri, gluten, sésame	Steak haché sauce paprika gluten, celeri	Boulettes à l'agneau sauce au thym gluten, soja, sulfites	Filet de poisson MSC sauce citron poisson, sulfites, gluten, lait
	Macaronis BIO - Ketchup gluten	Riz de Camargue IGP pilaf 	Potatoes - petits pois	Semoule BIO aux petits légumes gluten	Mélange pomme de terre et épinards BIO béchamel lait, gluten
Menu vert	Poisson pané MSC gluten, lait, oeuf, poisson	MENU UNIQUE	Filet de lieu MSC sauce paprika poisson, gluten, celeri	Palet à l'italienne sauce au thym sulfites, gluten, lait, oeuf, soja	MENU UNIQUE
Produit laitier	Fromage blanc de la ferme de Clarine * lait	Saint Nectaire AOP * lait	Suisse sucré lait	Tomme grise lait	Camembert BIO * lait
Dessert	Fruit de saison	Fian chocolat lait	Donut gluten, lait, oeuf, soja	Fruit de saison BIO * 	Liégeois vanille lait
			Pain Bio Gluten		

Légende :



Produit biologique

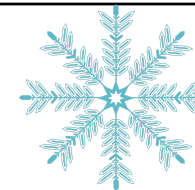


Produit régional



Produit labellisé



















* Aide UE à destination des écoles
AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : indication géographique protégée
MSC : poisson issu de la filière pêche durable
HVE : Haute valeur environnementale
OF : Viande née, élevée et abattue en France



Menus Scolaire de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien			Fête de l'hiver 	
Hors d'œuvre	 Taboulé BIO d'hiver <i>gluten, sulfites, fruits à coque</i>	 Chou blanc vinaigrette <i>moutarde, sulfites</i>	Carottes râpées vinaigrette persillée <i>moutarde, sulfites</i>	Velouté de potimarron aux épices d'hiver <i>sulfites, lait</i>	Tarte chèvre et butternut du Chef <i>gluten, lait, oeuf</i>
Menu bleu	Tenders végétal - sauce tartare	Bolognaise de boeuf <i>gluten</i>	Paëlla <i>gluten</i>	Saumon MSC sauce lombarde <i>poisson, gluten, lait</i>	Aiguillettes de poulet au lait de coco et curry <i>sulfites, gluten, lait</i>
	Purée de pomme de terre régionale et panais  <i>sulfites, lait</i>	Coquillettes BIO  <i>gluten</i>	Riz de Camargue IGP  <i>gluten</i>	Gratin dauphinois (pomme de terre régionale)  <i>lait, gluten, oeuf, soja</i>	Mélange 5 céréales & Duo de haricots verts BIO et beures  <i>gluten, soja</i>
Menu vert	MENU UNIQUE <i>gluten, oeufs</i>	Boulettes végétales façon bolognaise <i>sulfites, gluten, lait, moutarde, soja</i>	Paëlla de poisson <i>gluten, crustacés, mollusque, poisson</i>	 MENU UNIQUE  <i>gluten, oeuf, soja</i>	Filet de merlu MSC au lait de coco et curry  <i>poisson, sulfites, gluten, lait</i>
Produit laitier	 Emmental BIO *  <i>lait</i>	Fromage blanc aromatisé <i>lait</i>	Buchette de lait mélange <i>lait</i>	Tartare ail et fines herbes <i>lait</i>	 Saint Paulin AOP * <i>lait</i>
Dessert	Crème dessert saveur caramel <i>lait</i>	 Compote pomme BIO et poire maison <i>gluten</i>	Fruit de saison	Bûche roulée au chocolat du Chef <i>gluten, oeuf, lait, soja</i>	 Fruit de saison BIO * 
			Pain Bio  <i>Gluten</i>		

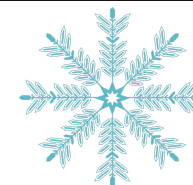
Légende :

 **Produit biologique**

 **Produit régional**

 **Produit labellisé**

* Aide UE à destination des écoles
AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : indication géographique protégée
MSC : poisson issu de la filière pêche durable
HVE : Haute valeur environnementale



OF : Viande née, élevée et abattue en France



Menus Vacances de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 23 au 27 Décembre 2024



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette moutarde, sulfites	Feuilleté au fromage gluten, lait, oeuf		Salade Iceberg aux dès de fromage vinaigrette à l'ail lait, moutrade, sulfites	Potage légumes sulfites, celeri, lait
Menu bleu	Filet de poisson sauce dieppoise poisson, gluten, mollusque, lait	Escalope de volaille sauce aux marrons gluten, lait	FERIE 	Ravioles au fromage sauce tomate gluten, lait, oeuf	Burger de veau sauce échalote gluten, soja, sulfites
	Pommes de terre régionales & poireaux béchamel lait, gluten	Pommes dauphines - Haricots verts à l'ail gluten, oeuf		Boulgour BIO - Brocolis à l'ail gluten	
Menu vert	MENU UNIQUE	Galette vegetarienne gluten, lait, oeufs, soja		MENU UNIQUE	Filet de poisson MSC sauce échalote poisson, gluten, sulfites
Produit laitier	Yaourt aromatisé vanille lait	Vache qui rit BIO lait		Fromage blanc aux fruits lait	Coulommiers lait
Dessert	Fruit de saison	Eclair au chocolat gluten, lait, oeuf, soja		Fruit de saison BIO 	Gaufre liégeoise gluten, lait, oeuf, soja
Pain Bio Gluten					

Légende :



Produit biologique



Produit régional



Produit labellisé











* Aide UE à destination des écoles
 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 IGP : indication géographique protégée
 MSC : poisson issu de la filière pêche durable
 HVE : Haute valeur environnementale
 OF : Viande née, élevée et abattue en France



Menus Vacances de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 30 Décembre au 3 janvier 2024

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Fête de l'hiver				
Hors d'œuvre	Feuilleté chèvre  gluten, lait, oeuf	Chou rouge régional râpé aux pommes  moutarde, sulfites		Crêpe aux champignons gluten, lait, oeuf	Velouté de poireaux régionaux  lait, sulfites
Menu bleu	Escalope viennoise sauce pain d'épices gluten	Tortelinis Ricotta épinards gluten, lait, oeuf	FERIE 	Steak haché - Mayonnaise sulfites, moutarde, oeufs	Parmentier de poisson poisson, oeufs, lait, gluten, sulfites
	Rostis - petits pois aux oignons	Julienne de légumes		Pommes boulangères - Haricots verts BIO à l'ail 	Purée de patate douce & carottes lait, sulfites
Menu vert	Filet de poisson sauce pain d'épices poisson, gluten 	MENU UNIQUE		Filet de colin MSC poisson	MENU UNIQUE
Produit laitier	Chanteneige lait 	Saint Moret BIO lait 		Brie lait	Cantal AOP lait 
Dessert	Bûche roulée au chocolat du Chef gluten, oeuf, lait, soja	Liégeois vanille lait		Fruit de saison	Crème dessert saveur praliné lait
			Pain Bio Gluten 		

Légende :



Produit biologique



Produit régional



Produit labellisé

* Aide UE à destination des écoles
 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 IGP : indication géographique protégée
 MSC : poisson issu de la filière pêche durable
 HVE : Haute valeur environnementale
 OF : Viande née, élevée et abattue en France

