

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 Macaronis BIO - Ketchup gluten	Chili végétarien celeri, gluten, sésame Riz de Camargue IGP pilaf 	Steak haché sauce paprika gluten, celeri Potatoes - petits pois	Boulettes à l'agneau sauce au thym gluten, soja, sulfites Semoule BIO aux petits légumes  gluten	Filet de poisson MSC sauce citron  poisson, sulfites, gluten, lait 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

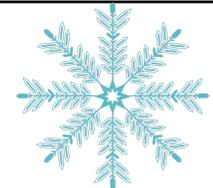


Produit régional



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

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	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	Crêpe aux champignons gluten, lait, oeufs
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

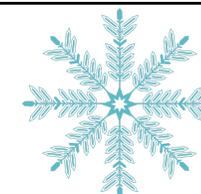


Produit régional



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



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Fête de l'hiver				
Hors d'œuvre	Velouté de courges gluten, lait, sulfites	Chou rouge régional râpé aux pommes moutarde, sulfites		Feuilleté chèvre 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 produit biologique	Salade verte vinaigrette moutarde, 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 produit biologique lait		Brie lait	Cantal AOP produit labellisé 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 produit biologique		

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

