

Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Carottes régionales râpées vinaigrette moutarde, sulfites	Potage poliron régional lait, sulfites	Belettes BIO vinaigrette au xerès	Salade aux croûtons vinaigrette à l'échalote gluten, moutarde, sulfites	Crêpe au fromage gluten, lait, œuf
Menu bleu	Pané fromager gluten, lait, œufs	Filet de poisson MSC sauce à l'oselle poisson, gluten, lait	Rôti de porc Label rouge sauce diable gluten, moutarde, celeri, sulfites	Boulettes de boeuf BIO sauce tomate gluten, soja	Sauté de dinde sauce champignons sulfites, gluten
Menu vert	Ephrards et pommes de terre régionales béchamel lait, gluten	Riz de Camargue IGP aux petits légumes	Semoule BIO	Coquillettes BIO	Pommes de terre régionales et Haricots verts BIO
Menu laitier	MENU UNIQUE Saint Nectaire AOP*	MENU UNIQUE	Galette végétale sauce diable gluten, lait, œufs, soja	Saucisse végétale sauce tomate gluten, œufs	Filet de poisson MSC sauce champignons poisson, gluten, sulfites
Dessert	Fruit de saison BIO*	Galette lait, œufs, fruits à coque, gluten	Buche de lait mélangé lait	Tomme blanche lait	Veiboué aux fruits lait
			Fruit de saison Pain Bio Gluten	Crème dessert saveur vanille lait	Compote de pomme BIO et fleur d'oranger

Légende :



Produit biologique



Produit régional

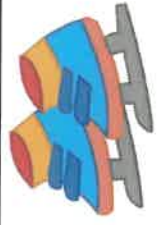


Produit labellisé



Pain Bio
Gluten

* 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 Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Céleri régional râpé façon cocktail gluten, oeuf, poisson	Chou rouge régional râpé vinaigrette à la moutarde moutarde, sulfites	Potage légumes variés sulfites, céleri, lait	Entréc de poireaux vinaigrette persillée moutarde, sulfites	Potage sulfites, céleri, lait
Menu bleu	Grain de gnocchis au fromage à raclette gluten, lait	Jambon blanc Label rouge lait	Alguelettes de poulet sauce curcuma céleri, gluten	Soeuf BIO façon carbonnade gluten	Poisson blanc maunière MSC sauce citron gluten, lait, oeufs, poisson
Menu vert	Pollion rôti gluten	Macaronis BIO sauce tomate gluten	Carottes régionales - Semoule BIO gluten	Pommes de terre régionales gluten	Purée de betternut lait, sulfites
Menu unique	MENU UNIQUE	Palet végétal gluten, lait, oeufs, soja	Sauces végétale sauce curcuma céleri, gluten, oeufs	Filet de poisson MSC sauce normain poisson, gluten	MENU UNIQUE
Produit laitier	Edam BIO lait	Camembert BIO lait	Coutommiers lait	Fromage blanc BIO de la ferme de la Clarine lait	Vache qui rit BIO lait
Dessert	Liégeois chocolat lait	Fruit de saison BIO lait	Eclair au chocolat gluten, lait, oeuf, soja	Fruit de saison BIO lait	Flan nappé caramel lait

Pain Bio
 Gluten

Légende :



Produit biologique

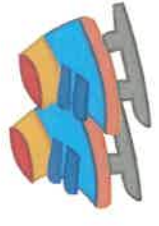


Produit régional



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Belleraves rouges BIO vinaigrette ciboulette moutarde, sulfites	Taboulié aux légumes (semoule BIO) gluten, sulfites	Cake au Marolles AOP gluten, lait, oeufs, sulfites	Velouté de carottes régionales aux 4 épices lait, sulfites	Endives régionales vinaigrette au miel moutarde, sulfites
Menu bleu	Steak haché sauce aux oignons sulfites, gluten Pommes de terre régionales - Petits pois gluten	Riz aux deux lentilles BIO façon risotto lait, céleri, sulfites	Sauté de porc régional sauce paprika céleri, gluten Tortades BIO gluten	Emincé de poulet sauce au cumin gluten Purée de pommes de terre régionales et patate douce lait, sulfites	Dos de colin MSC sauce dieppoise poisson, gluten, lait, mollusques Beugueur BIO et petits légumes gluten
Menu vert	Filet de poisson MSC sauce aux oignons poisson, sulfites, gluten	MENU UNIQUE	Falafels sauce paprika céleri, gluten	Saucisse végétale sauce au cumin gluten, oeufs	MENU UNIQUE
Produit laitier	Pont l'évêque AOP lait Yaourt nature BIO lait	Saint Moret BIO lait Compote de pomme BIO	Liègeols lait	Tomme noire IGP lait Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO de la ferme de la Clarine lait Gâteau au chocolat du Chef sulfites, gluten, lait, oeuf
Dessert			Fruit de saison		

Légende :



Produit biologique



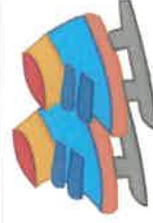
Produit régional



Produit labellisé



Pain Bio
Gluten



* 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	Céleri régional rémoulade oeufs, moutarde, sulfites	Crêpe au fromage gluten, lait, oeufs	Macédoine mayonnaise moutarde, oeufs, sulfites	Velouté de brocolis sulfites, lait	Coleslaw vinaigrette moutarde, sulfites
Menu bleu	Bolognaise de boeuf BIO gluten, lait	Quenelles natures sauce aurore gluten, lait, oeufs	Rôti de dinde sauce aux olives céleri, gluten	Paupiettes de veau sauce chasseur sulfites, soja, gluten	Calamars à la romaine sauce tartare gluten, mollusques, sulfites, moutarde, oeufs
Menu vert	Coquillettes BIO gluten	Riz de Camargue IGP aux petits légumes	Blé - Haricots plats gluten	Gratin de pommes de terre régionales et patate douce lait	Bouillgour BIO - épinards béchamel gluten, lait
Produit laitier	Boulettes tomate basilic sauce provençale gluten, soja	MENU UNIQUE Saint Nectaire AOP*	Palet maraicher sauce aux olives céleri, gluten, lait, oeufs, soja	Filet de poisson MSC sauce chasseur sulfites, soja, gluten, poisson	MENU UNIQUE Goudo BIO*
Dessert	Tomme noire IGP* lait	Flan vanille lait	Fromage blanc lait	Emmental BIO* lait	Yaourt nature BIO* lait
			Donut gluten, lait, oeufs, soja	Fruit de saison BIO* lait	

Légende :



Produit biologique



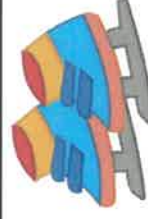
Produit régional



Produit labellisé



Pain Bio
Gluten



* 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 Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 3 au 7 février 2025

Repas Végétarien

KEBAB PARTY!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette moutarde, sésames	Chou blanc régional râpé vinaigrette au curry moutarde, sésames	Velouté d'endives régionales lait, sésames	Haricots verts BIO vinaigrette moutarde, sésames	Cake chèvre et buiretum du Chef œufs, gluten, lait, sésames
Menu bleu	Tortilla pommes de terre, épinc... et emmental BIO lait, œufs	Saucisse fumée sauce aux herbes sésames, gluten	Boulettes à l'agneau façon couscous gluten, soja, céleri...	Viande kébab sauce blanche sésames, lait, œufs	Hâch de poisson MSC sauce berycy poisson, ail, gluten
Menu vert	Salade verte	Lentilles BIO au jus	Semoule BIO - Légumes Couscous gluten	Frites	Sté de Camargue IGP - Brocolis IGP
Produit laitier	MENU UNIQUE	Saucisse végétale sauce aux herbes gluten, œufs, sésames	Boulettes végétales façon couscous céleri, gluten, lait	Emincé végétal sauce blanche sésames, lait, œufs	MENU UNIQUE
Dessert	Emmental BIO * lait	Camembert BIO * lait	Buche de lait mélange lait	Yaourt nature BIO de la ferme de la Clairine * lait	Yaourt nature BIO de la ferme de la Clairine * lait
	Fruit de saison BIO * lait	Yaourt aromatisé lait	Pain d'épices gluten, lait, œuf	Fromage blanc au coulis de fruits lait	Compote de pomme BIO et mangue

Légende :



Produit biologique



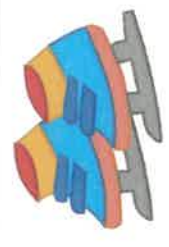
Produit régional



Produit labellisé

Pain Bio
Gluten

* 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	VENDREDI
Hors d'œuvre	Setteaves rouges BIO à la ciboulette	Potage céleri régional	Oeuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Lentilles vinaigrette
Menu bleu	Omelette BIO du Chef - Ketchup	Sauté de dinde à l'indienne	Steak haché sauce paprika	Rôti de porc régional sauce moutarde	Pizza au fromage
	Potatoes	Riz de Comarque IGP pilaf - Haricots verts BIO	Macaronis BIO - Ratatouille	Bouillour BIO - Chou-fleur béchamel	
Menu vert	MENU UNIQUE	Filet de lieu MSC sauce à l'indienne	Galette végétarienne sauce paprika	Palet à l'Italienne sauce moutarde	MENU UNIQUE
Produit laitier	Pont l'évêque AOP	Saint Neclaire AOP	Suisse sucré	Tomme blanche	Fromage blanc BIO de la ferme de Clarne
	Légeois vanille	Fan chocolat	Muffin	Fruit de saison BIO	Fruit de saison
Dessert					

Légende :



Produit biologique



Produit régional

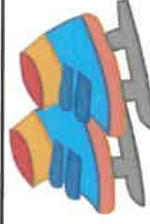


Produit labellisé



Pain Bio
Gluten

* 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	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé BIO d'hiver gluten, sulfites, fruits à coque	Chou blanc régional vinaigrette moutarde, sulfites	Potage légumes verts céleri, lait, sulfites	Endives régionales vinaigrette au xérés moutarde, sulfites	Poireaux vinaigrette moutarde, sulfites
Menu bleu	Lasagne épinards et féta gluten, lait, oeufs	Fauplette de veau sauce au thym soja, sulfites, gluten	Enfincé de poulet sauce forestière sulfites, gluten	Chipolatas sauce brune gluten	Filet de merlu MSC au lait de coco et curry poisson, gluten, lait, sulfites
Menu vert	Salade verte	Coquillettes BIO gluten	Riz de Camargue IGP - Poêlée de champignons sulfites, gluten, poisson	Flageolets - Pommes de terre & Carottes régionales au jus gluten, oeufs	Mélange 5 céréales & Haricots verts BIO gluten, soja
Produit laitier	Emmental BIO* lait	Yaourt nature lait	Mimoleite lait	Tartare ail et fines herbes lait	Edam lait
Dessert	Crème dessert saveur caramel lait	Compote pomme BIO biscuit maison gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque	Fruit de saison gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque	Crêpe au chocolat gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque	Fruit de saison BIO* gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque

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

