


Centre Communal d'Action Sociale

Service des Aînés

SEMAINE DU 04 JANV AU 10 JANVIER 2025

remplacements

SAMEDI 04	<p>CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDE SAUTE DE DINDE AU THYM POMMES DE TERRE VAPEUR / POEELE DE LEGUMES CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON</p>	
DIMANCHE 05 EPIPHANIE	<p>TERRINE DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL PAUPIETTES DE BŒUF SAUCE A L' ECHALOTE GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS SAINT NECTAIRE AOP GALETTE</p>	
LUNDI 06	<p>MACEDOINE VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE / CAROTTES SAINT NECTAIRE AOP MOELLEUX CHOCOLAT</p>	<p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE PAPRIKA</p>
MARDI 07	<p>POTAGE CRESSON CANNELLONIS BOLOGNAISE CAMEMBERT BIO COMPOTE POMME PASSION</p>	<p>QUICHE AUX POIREAUX</p>
MERCREDI 08	<p>CELERI RAPE VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET SAUCE AU BLEU ECRASE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FRAIS AUX NOIX FLAN PATISSIER</p>	<p>SAUTE DE PORC SAUCE AU BLEU</p>
JEUDI 09	<p>VELOUTE D'EPINARDS CASSOULET TOULOUSAIN DUO DE FROMAGE (fromage de chèvre) VELOUTE AUX FRUITS</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE</p>
VENDREDI 10	<p>TARTE A L'OIGNON QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORE SEMOULE BIO AUX PETITS LEGUMES GOUDA FRUIT DE SAISON</p>	<p>FILET DE MERLU BLANC SAUCE AURORE</p>

AOP / appellation d'origine protégée

MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abbatue en France

IGP / indication géographique protégée

HVE / haute valeur environnementale

TEL RESTAURATION / 03 . 28 . 76 . 52 . 19

Centre Communal d'Action Sociale

Service des Aînés

SEMAINE DU 11 JANV AU 17 JANVIER 2025

remplacements

SAMEDI 11	POTAGE AUX CHAMPIGNONS PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS GALETTE DE POMMES DE TERRE / POIREAUX BRAISES COULOMMIERS CREME DESSERT AU CHOCOLAT	
DIMANCHE 12	QUICHE CHEVRE BUTTERNUT SAUTE DE VOLAILLE FACON POULE AU POT RIZ DE CAMARGUE IGP LEGUMES AU POT ROQUEFORT AOP PARIS BREST	
LUNDI 13	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU XERES EMINCE DE DINDE FACON TAJINE SEMOULE BIO EDAM FROMAGE BLANC SUCRE	TAJINE DE POISSON
MARDI 14	POTAGE LEGUMES VARIES CHOUCROUTE DE LA MER FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES CREME DESSERT PRALINE	CHOUCROUTE GARNIE
MERCREDI 15	QUICHE AUX MAROILLES NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENCALE POMMES DE TERRE AU FOUR / PETITS POIS SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	BOULETTES DE BŒUF SAUCE PROVENCALE
JEUDI 16	BETTERAVES ROUGES CIBOULETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CREME TORSADES BIO / CHAMPIGNONS DUO DE FROMAGES POIRE AU VIN	CHOU FARCI BŒUF
VENDREDI 17	FLAN DE LEGUMES DOS DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON	COTE DE PORC AU JUS

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

TEL RESTAURATION / 03 . 28 . 76 . 52 . 19

Villa Gabrielle - 29 rue Pasteur - BP 30031 - 59651 Villeneuve d'Ascq Cedex

Tél. : 03 28 76 52 00 - Fax : 03 20 05 93 39 - www.villeneuvedascq.fr

SEMAINE DU 18 JANV AU 24 JANVIER 2025

remplacements

SAMEDI 18	POTAGE DE COURGES DAUBE DE BŒUF SAUCE AU PORTO PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE COMPOTE POMMES COING	
DIMANCHE 19	TERRINE DE LEGUMES ET SAUCE COCKTAIL RAGOUT DE NAVETS (agneau) HARICOTS BLANCS POMMES DE TERRE CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POIRES	
LUNDI 20	RADIS NOIRS SAUCE REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARCHAND DE VIN LENTILLES BIO CUISINEES / POMMES DE TERRE CARRE FRAIS BIO LIEGEOIS CAFE	PETIT SALE
MARDI 21	POTAGE POIREAUX LASAGNE BOLOGNAISE SALADE EMMENTAL TARTE AUX POMMES	LASAGNE RICOTTA EPINARDS
MERCREDI 22	POTAGE SAINT GERMAIN CUISSÉ DE POULET SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LEGUMES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	FILET DE POISSON SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO
JEUDI 23	SALADE ICEBERG AUX NOIX TRIPES A LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE GRENAILLE CAMEMBERT BIO RIZ AU LAIT FACON TEURGOULE	OMELETTE AUX HERBES
VENDREDI 24	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON SALADE BLEU COMPOTE DE POIRES FRAICHE	HACHIS PARMENTIER

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

TEL RESTAURATION / 03 . 28 . 76 . 52 . 19

SEMAINE DU 25 JANV AU 31 JANVIER 2025

remplacements

SAMEDI 25	POTAGE CULTIVATEUR QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE BLANCHE TORTIS BIO FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	
DIMANCHE 26	RILLETTES DE THON A LA CIBOULETTE SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE LEGUMES BLANQUETTE POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT NECTAIRE AOP CRUMBLE AUX POMMES BIO	
LUNDI 27	POTAGE DE BUTTERNUT BOULETTES DE BŒUF SAUCE ARRABIATA PENNES BIO ET BROCOLIS CHANTENEIGE FOUETTE FRUIT DE SAISON	COTE DE PORC SAUCE ARRABIATA
MARDI 28	PANAIS RAPE SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE SAUTE DE PORC SAUCE FORESTIERE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI TOMME NOIRE CREME DESSERT CAFE	JAMBON DE DINDE
MERCREDI 29	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE AU PERSIL PAUPIETTE DE DINDE SAUCE AU MUNSTER MELANGE DE POIREAUX / NAVETS / POMMES DE TERRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX YAOURT AROMATISE	BOUDIN NOIR
JEUDI 30	VELOUTE D'EPINARDS ESTOUFFADE DE BŒUF A LA CHICOREE POMMES DE TERRE PERSILLEES DUO DE FROMAGES GAUFRE LIEGEOISE	HARENG A L' ECHALOTTE
VENDREDI 31	CREME DE NAVETS FILET DE MERLU BLANC SAUCE ARMORICAINE RIZ DE CAMARGUE IGP / CHOU FLEUR GOUDA FRUIT DE SAISON	QUICHE AU CHORIZO

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 abbatue en France

TEL RESTAURATION / 03 . 28 . 76 . 52 . 19