



Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 24 au 28 Février 2025



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	BETTERAVES ROUGES BIO <i>Moutarde, Sulfites</i>	VELOUTÉ DE COURGES <i>lait, sulfites</i>	CÉLERI RÉMOULADE <i>Moutarde, Sulfites, oeufs</i>	SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS VINAIGRETTE BALSAMIQUE <i>Moutarde, Sulfites, gluten</i>	CHOU BLANC RÉGIONAL VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>
Menu bleu	PENNES AUX 3 FROMAGES (EMMENTAL BIO) <i>Gluten, Lait</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME <i>poisson, lait, gluten</i> RIZ DE CAMARGUE IGP - BROCOLIS 	JAMBON BLANC LR <i>lait</i> MACARONIS BIO ET SAUCE TOMATE <i>Gluten</i>	POULET FAÇON COUSCOUS <i>céleri</i> SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS <i>Gluten</i>	SAUTÉ DE BOEUF VBF SAUCE FAÇON BOURGUIGNON <i>Gluten, Sulfites</i> POMMES DE TERRE RÉGIONALES - CAROTTES RÉGIONALES AU JUS <i>Céleri</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE	PANÉ FROMAGER <i>Lait, Gluten, Oeufs</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE FAÇON COUSCOUS <i>poisson, céleri</i>	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE FAÇON BOURGUIGNON <i>gluten, lait, oeuf, soja</i>
Produit laitier	YAOURT AROMATISÉ <i>Lait</i>	CANTAL AOP * <i>Lait</i>	SUISSE FRUITÉ <i>Lait</i>	VACHE QUI RIT BIO * <i>Lait</i>	YAOURT NATURE BIO * FERME DE LA CLARINE <i>Lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO * 	FLAN NAPPÉ CARAMEL <i>Lait, Oeuf</i>	FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO <i>Sulfites</i>	CAKE À L'ORANGE <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





Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 3 au 7 Mars 2025

Repas Végétarien



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CHOU-FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL <i>Moutarde, Sulfites</i>	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE AU XÉRÈS <i>Moutarde, Sulfites</i>	TARTE AU FROMAGE <i>Lait, Gluten, oeufs</i>	VELOUTÉ DE BROCOLIS BIO <i>lait, sulfites</i>	ENDIVES RÉGIONALES VINAIGRETTE AU MIEL <i>Moutarde, Sulfites</i>
Menu bleu	SAUCISSE DE FRANCFORT PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>sulfites, lait</i>	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE <i>Soja, Gluten</i> COQUILLETES BIO <i>Gluten</i>	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO <i>Gluten, Lait, sulfites</i> BLÉ AUX POIVRONS <i>Gluten</i>	TARTIFLETTE VÉGÉ <i>Gluten, Lait</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX HERBES <i>Gluten, poisson</i> RIZ DE CAMARGUE IGP - PETITS POIS
Menu vert	SAUCISSE VÉGÉTALE <i>gluten, oeufs</i>	OMELETTE BIO DU CHEF SAUCE TOMATE <i>Lait, Oeufs, Gluten</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO <i>Gluten, Lait, Poisson, sulfites</i>	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE
Produit laitier	EDAM BIO * <i>Lait</i>	SAINT NECTAIRE AOP * <i>Lait</i>	SAINT MÔRET <i>Lait</i>	YAOURT NATURE BIO * <i>Lait</i>	MIMOLETTE <i>Lait</i>
Dessert	CRÈME DESSERT CHOCOLAT <i>Lait</i>	FRUIT DE SAISON BIO * 	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CRÈME DE MARRON <i>Sulfites</i>	ÉCLAIR VANILLE <i>Gluten, Lait, oeuf, soja</i>	FRUIT DE SAISON BIO *
			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



Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 10 au 14 Mars 2025



Repas à thème : La vie en Rose

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	RADIS RÂPÉS SAUCE BULGARE <i>Céleri, Sulfites, Moutarde, Oeuf</i>	TABOULÉ D'HIVER <i>Gluten, Sulfites</i>	POTAGE LÉGUMES VARIÉS <i>sulfites, céleri, lait</i>	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE À L'ORANGE <i>moutarde, sulfites</i>	POMELOS ET SUCRE
Menu bleu	PARMENTIER ROSE VÉGÉTAL BIO <i>Gluten, Lait, sulfites</i>	RÔTI DE PORC LR SAUCE PAPRIKA <i>Céleri, Gluten</i>	NUGGETS ET KETCHUP <i>gluten</i>	LASAGNES DE BOEUF BIO <i>Gluten, Lait</i>	MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE CRÈME <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
		RIZ DE CAMARGUE IGP ET CAROTTES <i>Céleri, Gluten, poisson</i>	POMMES DE TERRE CUBE RISSOLÉES		BLÉ AUX PETITS LÉGUMES <i>Gluten</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	FILET DE POISSON MSC SAUCE PAPRIKA <i>Céleri, Gluten, poisson</i>	PANÉ FROMAGER <i>gluten, lait, oeufs</i>	LASAGNES DE LÉGUMES <i>Gluten, Lait, Céleri</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	FROMAGE BLANC <i>Lait</i>	GOUDA BIO * <i>Lait</i>	SUISSE FRUITÉ <i>Lait</i>	BUCHETTE LAIT MÉLANGE <i>Lait</i>	TOMME NOIRE IGP * <i>Lait</i>
Dessert	BEIGNET FRAMBOISE <i>gluten, lait, oeufs</i>	FRUIT DE SAISON BIO * <i>Lait</i>	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO *	YAOURT AROMATISÉ <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





Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CÉLERI RÉMOULADE <i>Moutarde, Sulfites, oeufs</i>	BETTERAVES BIO À L'ÉCHALOTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	CHOU ROUGE RAPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES <i>Moutarde, Sulfites</i>	SALADE FROMAGÈRE VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites, lait</i>	VELOUTÉ DE POIREAUX <i>lait</i>
Menu bleu	POULET SAUCE FAÇON TAJINE <i>gluten, moutarde, sulfites</i> SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE <i>gluten, céleri</i>	POISSON PANÉ MSC 100% FILET SAUCE FAÇON COCKTAIL <i>Gluten, Poisson, lait, oeufs</i> RIZ DE CAMARGUE IGP ET HARICOTS VERTS	JAMBON BLANC LR <i>Lait</i> PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES <i>sulfites, lait</i>	BOULETTES D'AGNEAU <i>Gluten, Soja</i> POMMES DE TERRE RÉGIONALES VAPEUR ET LÉGUMES POT AU FEU	RAVIOLINIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE <i>Gluten, Lait, oeufs</i>
Menu vert	FILET DE POISSON MSC SAUCE FAÇON TAJINE <i>gluten, moutarde, sulfites,</i>	MENU UNIQUE	OMELETTE BIO DU CHEF <i>Oeufs, lait</i>	BOULETTES VÉGÉTALES <i>céleri, gluten, lait</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	EMMENTAL BIO * <i>Lait</i>	CARRÉ FRAIS <i>Lait</i>	MIMOLETTE <i>Lait</i>	SAINT MÔRET BIO * <i>Lait</i>	FROMAGE BLANC SUCRÉ <i>Lait</i>
Dessert	FLAN CARAMEL <i>lait, oeufs</i>	FRUIT DE SAISON BIO *	LIÉGEOIS VANILLE <i>Lait</i>	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CANNELLE <i>sulfites</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 Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 24 au 28 Mars 2025



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'AIL <i>Moutarde, Sulfites</i>	POIREAUX VINAIGRETTE ÉCHALOTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX FINES HERBES <i>Moutarde, Sulfites</i>	POTAGE DE LÉGUMES VERTS <i>Céleri, Lait, Sulfites</i>	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON <i>Moutarde, Sulfites</i>
Menu bleu	CHILI SIN CARNE <i>Gluten, Sésame</i>	SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE DIJONNAISE <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	AIGUILLETES DE POULET SAUCE PAPRIKA <i>Gluten, céleri</i>	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU THYM <i>Soja, Sulfites, Gluten</i>	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE <i>Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>
	RIZ DE CAMARGUE IGP	SEMOULE BIO ET CAROTTES RÉGIONALES VICHY <i>gluten</i>	PENNES BIO <i>Gluten</i>	BLÉ PILAF AUX POIVRONS ET CHAMIGNONS <i>Gluten</i>	POMMES DE TERRE RÉGIONALES PERSILLÉES
Menu vert	MENU UNIQUE	FILET DE POISSON MSC SAUCE DIJONNAISE <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Poisson</i>	AIGUILLETES ÉPINARDS FETA <i>lait, gluten</i>	QUENELLES NATURE SAUCE AU THYM <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	PONT L'ÉVÊQUE <i>Lait</i>	CAMEMBERT BIO * <i>Lait</i>	SUISSE SUCRÉ <i>Lait</i>	ÉDAM BIO * <i>Lait</i>	FROMAGE BLANC BIO * DE LA FERME DE LA CLARINE <i>Lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO * 	FRUIT DE SAISON BIO * 	MUFFIN <i>gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque</i>	FLAN CHOCOLAT <i>Lait</i>	COMPOTE TOUS FRUITS
			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





Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 31 Mars au 4 Avril 2025



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE <i>Lait, Moutarde, Sulfites, Céleri</i>	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE <i>Moutarde, Sulfites</i>	COLESLAW <i>Moutarde, Sulfites</i>	POTAGE CRÉCY <i>Lait, Sulfites</i>	SALADE VERTE DE RADIS ET MAÏS VINAIGRETTE CIBOULETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>
Menu bleu	CHIPOLATAS POMME DE TERRE RÉGIONALES	DHAL DE LENTILLES BIO <i>céleri, gluten</i> RIZ DE CAMARGUE IGP	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE FAÇON NAVARIN <i>Gluten</i> SEMOULE BIO <i>Gluten</i>	BRANDADE DE COLIN MSC <i>lait, poisson, gluten, sulfites</i>	TENDERS DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS <i>gluten</i> TORSADES BIO <i>Gluten</i>
Menu vert	SAUCISSES VÉGÉTALES <i>gluten, oeufs</i>	MENU UNIQUE	FILET DE POISSON MSC SAUCE NAVARIN <i>Gluten, Poissons</i>	MENU UNIQUE	NUGGETS VÉGÉ SAUCE CHAMPIGNONS <i>céleri, gluten, oeufs, soja</i>
Produit laitier	CANTAL AOP* <i>Lait</i>	COULOMMIERS <i>Lait</i>	SUISSE FRUITÉ <i>Lait</i>	VACHE QUI RIT BIO* <i>Lait</i>	CARRÉ DE LIGUEIL <i>lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO*	YAOURT AROMATISÉ <i>Lait</i>	GÂTEAU TUTTI FRUTTI DU CHEF <i>Gluten, Lait, Oeufs, sulfites</i>	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO POIRE <i>Sulfites</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 7 au 11 Avril 2025

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	TABOULÉ (SEMOULE BIO) <i>Gluten, Sulfites</i>	CONCOMBRE BULGARE <i>Moutarde, Sulfites</i>	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XÉRÈS <i>Moutarde, Sulfites</i>	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE À LA CORIANDRE <i>Moutarde, Sulfites</i>	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX POMMES <i>Moutarde, Sulfites</i>
Menu bleu	LASAGNE DE LÉGUMES <i>gluten, lait, céleri</i>	NORMANDIN DE VEAU SAUCE BASQUAISE <i>Gluten, Soja</i>	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE AUX PETITS LEGUMES <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE <i>gluten, soja,</i>	BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE <i>Gluten, Mollusques, Oeufs, Sulfites, moutarde</i>
		SEMOULE BIO <i>Gluten</i>	BLÉ PILAF <i>Gluten</i>	TORSADES BIO <i>gluten,</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF ET BROCOLIS <i>gluten,</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	GALETTES VÉGÉTALES SAUCE BASQUAISE <i>céleri, gluten, lait</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX PETITS LÉGUMES <i>Poissons, Céleri, Gluten, Lait</i>	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE PROVENÇALE <i>Gluten, Lait, céleri</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	VACHE QUI RIT BIO <i>Lait</i>	SAINT NECTAIRE AOP <i>Lait</i>	GOUDA <i>Lait</i>	BUCHETTE LAIT MÉLANGE <i>Lait</i>	SUISSE NATURE BIO <i>Lait</i>
Dessert	BEIGNET POMME <i>gluten, lait, oeufs</i>	FRUIT DE SAISON BIO <i>Gluten</i>	FROMAGE BLANC AUX FRUITS <i>Lait</i>	FRUIT DE SAISON BIO <i>Gluten</i>	COMPOTE POMME BIO FRAÎCHE <i>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





Menus Vacances de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 14 au 18 Avril 2025



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CRÊPE AU FROMAGE <i>lait, gluten, oeufs</i>	CÉLERI RÂPÉ RÉGIONALE VINAIGRETTE <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i>	CHOU FLEUR VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL <i>sulfites, moutarde, oeufs</i>	BETTERAVES ROUGES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	SALADE DE RADIS ROSE VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>
Menu bleu	FILET DE POISSON MSC SAUCE BASILIC <i>gluten, lait, poisson</i>	ALLUMETTES DE DINDE FAÇON CARBONARA Gluten, Lait	STEAK HACHÉ SAUCE BRUNE gluten	PIZZA AU FROMAGE gluten, lait	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE AUX ÉPICES <i>gluten, soja</i>
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES RÉGIONALES <i>lait, sulfites</i>	MACARONIS BIO Gluten	FRITES AU FOUR		RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF
Menu vert	MENU UNIQUE	POISSON MSC FAÇON CARBONARA Gluten, Lait, Poissons	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE BRUNE gluten, lait, oeuf, soja	MENU UNIQUE	FALAFELS SAUCE AUX ÉPICES gluten
Produit laitier	SUISSE FRUITÉ <i>Lait</i>	CARRÉ FRAIS BIO <i>Lait</i>	MIMOLETTE <i>Lait</i>	CAMEMBERT BIO <i>Lait</i>	PONT L'ÉVÊQUE AOP <i>Lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT <i>lait</i>	FRUIT DE SAISON	GAUFRE LIÉGEOISE <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>	YAOURT NATURE SUCRÉ <i>Lait</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

