



**Villeneuve d'Ascq**

*Une ville en mouvement*

Centre Communal d'Action Sociale

Service des Aînés

**SEMAINE DU 30 AOUT AU 05 SEPTEMBRE 2025**

**remplacements**

<b>SAMEDI 30</b>	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COCKTAIL BOULETTES AU VEAU SAUCE ORIENTAL SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS EMMENTAL COMPOTE POMME FRAMBOISE	
<b>DIMANCHE 31</b>	RILLETES DE POISSON RÔTI DE BŒUF SAUCE BARBECUE POMMES DE TERRE GRENAILLES - POÊLÉE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE CLAFOUTIS AUX CERISES	
<b>LUNDI 01</b>	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XERES CUISSÉ DE POULET SAUCE DIJONNAISE PENNE BIO TOMME GRISE ET BEURRE FRUIT DE SAISON	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE
<b>MARDI 02</b>	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE BOULETTES DE BŒUF SAUCE PIQUANTE BOULGOUR BIO AUX PETITS LÉGUMES BRIE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ	POISSON MEUNIÈRE MSC
<b>MERCREDI 03</b>	CÉLERI RÉMOULADE NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE LENTILLES BIO - POMME DE TERRE VAPEUR RÉGIONALE FROMAGE FRAIS AUX NOIX CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	PALETTE DE PORC FUMÉE
<b>JEUDI 04</b>	RADIS ET BEURRE ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE POMME DE TERRE ET CAROTTES RÉGIONALES DUO DE FROMAGE FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE
<b>VENDREDI 05</b>	CRÊPE AU CHAMPIGNONS FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE CITRON POÊLÉE DE LÉGUMES GOUDA FLAN AU CHOCOLAT	OMELETTE

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**

**SEMAINE DU 06 AU 12 SEPTEMBRE 2025**

**remplacements**

<b>SAMEDI 06</b>	SALADE VERTE AUX CROUTONS CHOU FARCI PURÉE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	
<b>DIMANCHE 07</b>	TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE LÉGUMES BLANQUETTE - RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF ROQUEFORT AOP ECLAIR AU CHOCOLAT	
<b>LUNDI 08</b>	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PERSILLÉE RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME POMMES DE TERRE RÉGIONALES - FONDUE DE POIREAUX MUNSTER AOP FLAN NAPPÉ CAMEL	CROQUE MONSIEUR SALADE
<b>MARDI 09</b>	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PENNE BIO FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	ROGNONS DE BŒUF SAUCE CHAMPIGNONS
<b>MERCREDI 10</b>	MACÉDOINE MAYONNAISE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO - RATATOUILLE SAINT PAULIN MOUSSE AU CAFÉ	JAMBON DE DINDE
<b>JEUDI 11</b>	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC PAUPIETTE DE BŒUF SAUCE AU POIVRE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BUTTERNUT DUO DE FROMAGES YAOURT AROMATISÉ	POULET SAUCE AU POIVRE
<b>VENDREDI 12</b>	TABOULÉ VINAIGRETTE FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX OLIVES RIZ DE CAMARGUE IGP - BROCOLIS CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON	CÔTES DE PORC SAUCE AUX OLIVES

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