

Centre Communal d'Action Sociale

Service des Aînés

SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025

remplacements CÉLERI RÉMOULADE HACHIS PARMENTIER SAMEDI 27 SALADE VERTE COULOMMIERS FROMAGE BLANC AUX FRUITS SALADE DE MAÏS, CONCOMBRE ET MIMOLETTE **NAVARIN DE MOUTON** PDT GRENAILLE - DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE **DIMANCHE 28** ROQUEFORT AOP **ÉCLAIR VANILLE** CAROTTES RÂPÉES AUX AGRUMES PIZZA AU FROMAGE **OMELETTE AUX POMMES DE TERRE** LUNDI 29 SALADE SUISSE NATURE COMPOTE (COUPELLE) CHAMPIGNONS À LA GRECQUE FILET DE POISSON MSC HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU THYM **SAUCE AU THYM** PETITS POIS -POMME DE TERRE CUBES MARDI 30 TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE STEAK HACHÉ **BOULETTES DE VEAU SAUCE MILANAISE** SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES SAUCE MILANAISE MERCREDI 01 FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES LIÉGEOIS CAFÉ POTAGE COURGE ESCALOPE DE POULET CERVELAS POMMES DE TERRE RISSOLÉES - CAROTTES AUX OIGNONS SAUCE AUX OIGNONS **JEUDI 02 DUO DE FROMAGES** FRUIT DE SAISON ENDIVES VINAIGRETTE À LA MOUTARDE CORDON BLEU DOS DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC FONDUE DE POIREAUX - RIZ DE CAMARGUE IGP **VENDREDI 03**

AOP / appélation d'origine protégée

MSC / poisson issu de la filière pêche durable

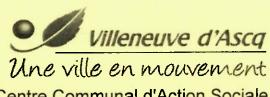
OF / viande née élevée et abbatue en France

IGP / indication géographique protégée

HVE / haute valeur environnementale

TEL RESTAURATION / 03.28.76.52.19

CAMEMBERT BIO GAUFRE



Centre Communal d'Action Sociale Service des Aînés

SEMAINE DU 04 AU 10 OCTOBRE 2025

remplacements

		Templacements
	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	
	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU MAROILLES	
SAMEDI 04	PENNE BIO	
	YAOURT NATURE	
	ACCRAS DE MORUE	
	POT AU FEU	
	CANTAL AOP	
DIMANCHE 05	PARIS BREST	
	BETTERAVES ROUGES CIBOULETTE	
	LARDONS DE DINDE FAÇON CARBONARA	PAUPIETTE DE
LUNDI 06	COQUILLETTES BIO	VEAU AU JUS
LONDIO	CARRÉ FRAIS BIO	, 11 0 , 00
	FLAN CHOCOLAT	
	Tan diodean	
	POTAGE PANAIS	
	ROUGAIL SAUCISSE	ROUGAIL POISSON
MARDI 07	RIZ DE CAMARGUE IGP	
	EMMENTAL	
	FRUIT DE SAISON	
	CÓLEDI AUX OL WIEG	1
	CÉLERI AUX OLIVES	CÔTE DE PORC
	PILONS DE POULET	
MERCREDI 08	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	AU JUS
	PONT L'ÉVÊQUE AOP SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	
	SALADE DE PROTTS ENOTIQUES	
	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	
	CHOUCROUTE GARNIE	CHOUCROUTE DE LA MER
JEUDI 09	POMME VAPEUR	
	DUO DE FROMAGES	
	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE CLARINE	
	200.00.20.40.00.00	
	POTAGE DE LÉGUMES	
	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME	JAMBON BLANC
VENDREDI 10	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS AUX OIGNONS	
	BLEU	
	FLAN CARAMEL	

AOP / appélation d'origine protégée

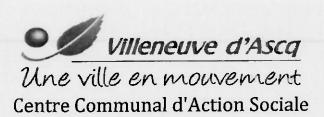
MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abbatue en France

IGP / indication géographique protégée

HVE / haute valeur environnementale

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



Service des Aînés

SEMAINE DU 11 AU 17 OCTOBRE 2025

remplacements

		Templacements
SAMEDI 11	MACÉDOINE BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE BASQUAISE SEMOULE BIO - RATATOUILLE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	
DIMANCHE 12	RILLETTES DE SURIMI À LA CIBOULETTE COQ AU VIN SAINT NECTAIRE AOP MILLE FEUILLES	
	POTAGE	
LUNDI 13	COURGETTE FARCIE PENNE BIO TOMME NOIRE CRÈME DESSERT CARAMEL	BOULETTES AU VEAU SAUCE TOMATE
MARDI 14	FENOUIL VINAIGRETTE PARMENTIER DE BŒUF BIO SALADE VERTE ET VINAIGRETTE ROQUEFORT AOP RIZ AU LAIT	BRANDADE DE POISSON
MERCREDI 15	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS FLAGEOLETS AU JUS - POMMES DE TERRE FROMAGE FRAIS AU NOIX	CÔTE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS
JEUDI 16	POIREAUX VINAIGRETTE PAËLLA POULET DUO DE FROMAGE FLOGNARDE AUX POIRES	PAËLLA POISSON
	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE	
VENDREDI 17	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE POMMES DE TERRE ET CAROTTES GOUDA BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ESCALOPE DE POULET

AOP / appélation d'origine protégée

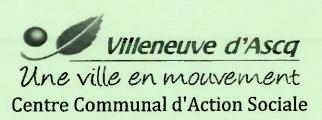
MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abbatue en France

IGP / indication géographique protégée HVE / haute valeur environnementale

TEL RESTAURATION / 03.28.76.52.19

Villa Gabrielle - 29 rue Pasteur - BP 30031 - 59651 Villeneuce d'Ascq Cedex Tél. : 03 28 76 52 00 - Fax : 03 20 05 93 39 - www.villeneuvedascq.fr



Service des Aînés

SEMAINE DU 18 AU 24 OCTOBRE 2025

remplacements

SAMEDI 18	POTAGE CAROTTES ET PANAIS OMELETTE AU FROMAGE PURÉE - SALADE COULOMMIER FRUIT DE SAISON				
DIMANCHE 19	TARTE AU CHÈVRE WATERZOÏ DE VOLAILLE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CHANTENEIGE FOUETTÉ BEIGNET AUX POMMES				
LUNDI 20	POTAGE BROCOLIS RISOTTO DE VOLAILLE EDAM FROMAGE BLANC SUCRÉ	RISOTTO DE LA MER			
		Marie and the state of the stat			
MARDI 21	CELERI MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE PAPRIKA COQUILLETTES BIO - HARICOTS VERTS BIO SAINT PAULIN LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FILET DE HARENG À L'ÉCHALOTE ET SALADE DE POMME DE TERRE			
MERCREDI 22	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE BLANC DE POULET AU CIDRE PURÉE DE POMME DE TERRE - NAVETS GLACÉS TOMME BLANCHE COMPOTE POMME CANNELLE FRAICHE	CHOU FARCI (S/PORC)			
JEUDI 23	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC SAUCE DIJONNAISE GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT BIO POIRE AU SPÉCULOOS	CÔTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE			
VENDREDI 24	POTAGE POTIRON AUX ÉPICES TRIPES À LA MODE DE CAEN POMME DE TERRE RÉGIONALE - PETITS POIS AU JUS BLEU FRUIT DE SAISON	CORDON BLEU DE DINDE			

AOP / appélation d'origine protégée

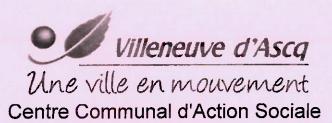
MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abbatue en France

IGP / indication géographique protégée

HVE / haute valeur environnementale

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



Service des Aînés

SEMAINE DU 25 AU 31 OCTOBRE 2025

remplacements **ENDIVES VINAIGRETTE BALSAMIQUE** LASAGNES DE BŒUF BIO **SAMEDI 25** SALADE VERTE ET VINAIGRETTE MIMOLETTE MOUSSE AU CITRON FEUILLETÉ AU FROMAGE **BLANQUETTE DE VEAU ET SA GARNITURE DIMANCHE 26** SAINT NECTAIRE AOP MUFFIN CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU RÔTI DE DINDE SAUCE CHASSEUR **LUNDI 27** SAUCE CHASSEUR SEMOULE BIO - PIPERADE MIMOLETTE LIÉGEOIS CHOCOLAT CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUCISSE DE FRANCFORT QUICHE AUX POIREAUX MARDI 28 ÉCRASÉ DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE **EMMENTAL COMPOTE POMME** POTAGE STEAK HACHÉ SAUCE ESTRAGON FILET DE POISSON TORSADES BIO - HARICOTS VERTS À L'AIL SAUCE ESTRAGON MERCREDI 29 CARRÉFRAIS BIO **FLAN VANILLE** POTAGE CASSOULET GARNI PAUPIETTE DE DINDE **JEUDI 30** POMME DE TERRE YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON CHOU BLANC VINAIGRETTE CASSOLETTE DE POISSON JAMBON BLANC VENDREDI 31 RIZ DE CAMARGUE IGP AUX LÉGUMES **DUO DE FROMAGES**

AOP / appélation d'origine protégée

MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abbatue en France

BRIOCHE PERDUE

IGP / indication géographique protégée

HVE / haute valeur environnementale

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