

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL <i>Gluten, Oeufs, Poissons, sulfites</i>	COLESLAW <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	POTAGE DE LÉGUMES <i>Céleri, sulfites, Lait</i>	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE 	SALADE VERTE FROMAGÈRE <i>Moutarde, Sulfites, Lait</i>
Menu bleu	GRATIN DE GNOCCHIS AUX CAROTTES ET CHEDDAR <i>Gluten, Lait</i>	ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET SAUCE AUX OIGNONS <i>Lait, Gluten</i> COQUILLETES BIO	BOULETTES AU VEAU SAUCE PAPRIKA <i>Gluten, Soja, céleri, gluten</i> BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE PAPRIKA <i>Céleri, Gluten, Lait, soja</i>	SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE CHASSEUR <i>Gluten</i> SAUCISSES VÉGÉTALES SAUCE CHASSEUR <i>Gluten</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE LOMBARDE <i>Poissons, Gluten, Lait</i> RIZ DE CAMARGUE IGP - ÉPINARDS BECHAMEL BIO <i>Gluten, Lait</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	GALETTE VÉGÉTALE DU CHEF SAUCE AUX OIGNONS (BOULGOUR ET OEUF BIO) <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	SEMOULE BIO AUX POIVRONS <i>Gluten</i>	PURÉE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES ET PANAIS <i>Lait, Sulfites</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	YAOURT BIO DE LA FERME DE LA CLARINE * <i>Lait</i>	CANTAL AOP * <i>Lait</i>	TOMME BLANCHE <i>Lait</i>	CHANTENEIGE BIO * <i>Lait</i>	EDAM BIO * <i>Lait</i>
Dessert	BANANE BIO *	FROMAGE BLANC AUX FRUITS <i>Lait</i>	KIWI	CAKE DU CHEF AU CITRON (OEUFS BIO) <i>Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites</i>	POMME 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 9 au 13 Mars 2026



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	MACÉDOINE <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	RADIS ROSE BEURRE <i>Lait</i>	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	VELOUTÉ DE BROCOLIS <i>Lait, Sulfites</i>
Menu bleu	BOLOGNAISE DE BOEUF BIO <i>Gluten, Lait</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE CURRY <i>Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE <i>Gluten</i>	CHIPOLATAS SAUCE AUX OIGNONS <i>Gluten</i>	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE CRÈME <i>Céleri, Gluten, Lait</i>
	MACARONIS BIO <i>Gluten, Lait</i>	SEMOULE BIO - CURRY DE LÉGUMES <i>Céleri, Gluten</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP - HARICOTS VERTS BIO <i>Gluten</i>	POMMES DE TERRE RÉGIONALES - PETITS POIS <i>Gluten</i>	
Menu vert	BOLOGNAISE AU SAUMON <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	MENU UNIQUE	TENDERS VÉGÉTAL SAUCE BASQUAISE <i>Gluten</i>	SAUCISSES VÉGÉTALES SAUCE AUX OIGNONS <i>Gluten</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	MIMOLETTE BIO * <i>Lait</i>	VACHE QUI RIT BIO * <i>Lait</i>	CARRÉ DE LIGUEIL <i>Lait</i>	SUISSE NATURE <i>Lait</i>	SAINT NECTAIRE AOP * <i>Lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO * <i>Sulfites</i>	COMPOTE DE POMME BIO & POIRE <i>Sulfites</i>	LIÉGEOIS <i>Lait, Soja</i>	FRUIT DE SAISON BIO * <i>Sulfites</i>	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE <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 16 au 20 Mars 2026



REPAS À THÈME : IRLANDE

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	TABOULÉ (SEMOULE BIO) <i>Gluten, Sulfites</i>	CÉLÉRI RAPÉ RÉGIONAL RÉMOULADE <i>Céleri, Sulfites, Moutarde, Oeufs</i>	POTAGE CRÉCY <i>Lait, Sulfites</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	CRÊPE AU FROMAGE <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
Menu bleu	SAUTÉ DE DINDE SAUCE MILANAISE <i>Gluten</i>	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE AU JUS <i>Gluten, Soja, Céleri</i>	OMELETTE BIO DU CHEF <i>Lait, Oeufs</i>	IRISH FISH PIE (PARMENTIER DE POISSON) <i>Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites</i>	CHILI SIN CARNE <i>Gluten, Sésame</i>
	PENNE BIO <i>Gluten, Lait</i>	Frites	BOULGOUR BIO - PIPERADE <i>Gluten</i>		RIZ DE CAMARGUE IGP
Menu vert	FILET DE POISSON MSC SAUCE MILANAISE <i>Poissons, Gluten</i>	GALETTE VÉGÉTALE DU CHEF SAUCE AU JUS (BOULGOUR ET OEUFBIO) <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE
Produit laitier	EDAM BIO * <i>Lait</i>	CANTAL AOP * <i>Lait</i>	CAMEMBERT <i>Lait</i>	GOUDA BIO * <i>Lait</i>	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE * <i>Lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO * <i>Fruit de saison</i>	FROMAGE BLANC SUCRÉ <i>Lait</i>	FRUIT DE SAISON	PUDDING DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (OEUF BIO) <i>Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites</i>	FRUIT DE SAISON BIO * <i>Fruit de saison</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 23 au 27 Mars 2026



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	VELOUTÉ DE LÉGUMES <i>Céleri, Lait, Sulfites</i>	BROCOLIS BIO VINAIGRETTE <i>Moutarde, sulfites</i>	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL <i>Gluten, Oeufs, Poissons</i>
Menu bleu	COUSCOUS VÉGÉTARIEN <i>Gluten</i>	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TEX MEX <i>Soja, Gluten</i>	SAUTÉ DE DINDE SAUCE NORMANDE <i>Gluten, Lait</i>	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS <i>Soja, Sulfites, Gluten</i>	NUGGETS DE POISSON <i>Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons</i>
	SEMOULE BIO <i>Gluten</i>	COQUILLETES BIO <i>Gluten, lait</i>	GRATIN DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES ET POIREAUX BÉCHAMEL <i>Gluten, Lait</i>	PURÉE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALE <i>Lait</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP - ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL <i>Gluten, Lait</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TEX MEX <i>Céleri, Gluten, Lait, soja</i>	GALETTE VÉGÉTALE DU CHEF SAUCE NORMANDE (BOULGOUR ET OEUF BIO) <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites, Lait</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE CHAMPIGNONS <i>Poissons, Gluten</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	CHANTENEIGE BIO * <i>Lait</i>	TOMME NOIRE IGP * <i>Lait</i>	SAINT MORET <i>Lait</i>	MAASDAM BIO * <i>Lait</i>	MIMOLETTE BIO * <i>Lait</i>
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO MANGUE <i>Sulfites</i>	FRUIT DE SAISON BIO *	DONUT <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i>	VELOUTÉ AUX FRUITS <i>Lait</i>	CREME DESSERT CARAMEL <i>Lait</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



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	TARTE AU FROMAGE <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	COLESLAW <i>Moutarde, Sulfites, Oeufs</i>	RADIS ROSE <i>Lait</i>
Menu bleu	LASAGNE DE LÉGUMES <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE FAÇON TAJINE <i>Gluten, Soja, Moutarde, Sulfites</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE NAPOLITAINE <i>Poissons, Gluten</i>	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE <i>Gluten</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE CURRY <i>Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>
		POMME DE TERRE RÉGIONALES - LÉGUMES TAJINE <i>Céleri</i>	COQUILLETES BIO - PETITS POIS <i>Gluten, lait</i>	FRITES <i>Gluten, Céliac</i>	BOULGOUR BIO - POÊLÉE DE LÉGUMES <i>Gluten, Céliac</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE FAÇON TAJINE <i>Céleri, Gluten, Lait, Sulfites, Moutarde, soja</i>	MENU UNIQUE	OMELETTE BIO DU CHEF <i>Lait, Oeufs</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	CANTAL AOP * <i>Lait</i>	FROMAGE BLANC NATURE <i>Lait</i>	YAOURT AROMATISÉ <i>Lait</i>	EDAM BIO * <i>Lait</i>	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE * <i>Lait</i>
Dessert	LIÉGEAIS <i>Lait, Soja</i>	FRUIT DE SAISON BIO *	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO *	GÂTEAU DU CHEF AU SPÉCULOOS (OEUF BIO) <i>Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites</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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	BROCOLIS BIO VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	CÉLÉRI RÂPÉ RÉGIONAL RÉMOULADE
		Moutarde, Sulfites	Moutarde, Sulfites	Oeufs, Moutarde, Sulfites	Céleri, Sulfites, Moutarde, Oeufs
Menu bleu	FÉRIÉ	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC - KETCHUP	SAUCISSE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS	SAUTÉ DE DINDE SAUCE BERCY	GALETTE VÉGÉTALE DU CHEF SAUCE PROVENÇALE (BOULGOUR ET OEUFS BIO)
		Gluten, Poissons	Gluten	Gluten	Céleri, Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites
		RIZ DE CAMARGUE IGP - HARICOTS VERTS BIO	FUSILLIS BIO	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES RÉGIONALES	SEMOULE BIO - PIPERADE
			Gluten, Lait	Gluten, Lait	Gluten
Menu vert		MENU UNIQUE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE AUX OIGNONS	FILET DE POISSON MSC SAUCE BERCY	MENU UNIQUE
			Céleri, Gluten, lait, soja	Poissons, Gluten	
Produit laitier		PETIT MOULÉ NATURE	COULOMMIERS	VACHE QUI RIT BIO *	SUISSE FRUITÉ
		Lait	Lait	Lait	Lait
Dessert		FRUIT DE SAISON BIO *	FLAN CAMEL	FONDANT AU CHOCOLAT DU CHEF (OEUF BIO)	COMPOTE POMME BIO
			Lait, Oeufs	Gluten, Lait, Oeufs	
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



Menus Vacances de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 13 au 17 Avril 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL <i>Gluten, Oeufs, Poissons</i>	MACÉDOINE DE LÉGUMES	FRIAND <i>Gluten, Lait</i>
Menu bleu	FILET DE POISSON MSC SAUCE PAPRIKA <i>Poissons, Céleri, Gluten</i>	PIZZA AU FROMAGE <i>Gluten, Lait</i>	BOULETTES AU VEAU SAUCE AU JUS <i>Gluten, Soja, Céleri</i>	AIGUILLETES DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE <i>Gluten, Soja, Sulfites</i>	JAMBON BLANC LR <i>Lait</i>
	RIZ DE CAMARGUE IGP - PETITS POIS <i>Gluten, Lait</i>		MÉLANGE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES ET PATATE DOUCE <i>Gluten, Lait</i>	SEMOULE BIO - PIPERADE <i>Gluten</i>	MACARONIS BIO SAUCE TOMATE <i>Gluten, Lait</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE AU JUS <i>Céleri, Gluten, Lait, soja</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE AIGRE DOUCE <i>Poissons, Gluten, Soja, Sulfites</i>	OMELETTE BIO DU CHEF <i>Lait, Oeufs</i>
Produit laitier	GOUDA BIO <i>Lait</i>	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE <i>Lait</i>	BUCHETTE LAIT MÉLANGE <i>Lait</i>	CHANTENEIGE BIO <i>Lait</i>	TOMME NOIRE IGP <i>Lait</i>
Dessert	CREME DESSERT VANILLE <i>Lait</i>	FRUIT DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Lait</i>	BEIGNET DE CHOCOLAT NOISETTE <i>Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, 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



Semaine du 20 au 24 Avril 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>Moutarde, Sulfites</i>	VELOUTÉ DE LÉGUMES <i>Céleri, Lait, Sulfites</i>	CÉLERI RÂPÉ RÉGIONAL RÉMOULADE <i>Céleri, Sulfites, Moutarde, Oeufs</i>	CRÊPE AU FROMAGE <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
Menu bleu	MORCEAUX DE COLIN MSC FAÇON PAËLLA <i>Poissons, Crustacés, Gluten, Mollusques</i>	CORDON BLEU <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	BOULETTES À L'AGNEAU FAÇON COUSCOUS <i>Gluten, Soja, Céleri</i>	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU THYM <i>Soja, Sulfites, Gluten</i>	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO <i>Céleri</i>
	RIZ DE CAMARGUE IGP <i>Lait</i>	PURÉE DE POMME DE TERRE RÉGIONALES <i>Lait</i>	SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS <i>Gluten</i>	GRATIN DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES & BROCOLIS BIO <i>Gluten, Lait</i>	PENNE BIO <i>Gluten, Lait</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	PANÉ FROMAGER - MAYONNAISE <i>Gluten, Lait, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	BOULETTES VÉGÉTALES FAÇON COUSCOUS <i>Céleri, Gluten, Lait, soja</i>	GALETTE VÉGÉTALES DU CHEF SAUCE AU THYM (BOULGOUR ET OEUF BIO) <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	EMMENTAL BIO <i>Lait</i>	SAINT MORET BIO <i>Lait</i>	CAMEMBERT <i>Lait</i>	CANTAL AOP <i>Lait</i>	FROMAGE BLANC SUCRÉ <i>Lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO <i>Sulfites</i>	MUFFIN <i>Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i>	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DU CHEF POMME BIO VANILLE <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

