


**IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR**

**SEMAINE DU 25 AVRIL AU 01 MAI 2026**

**remplacements**

<b>SAMEDI 25</b>	<b>POTAGE</b> <b>SAUTÉ DE POULET SAUCE AU MIEL</b> <b>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET DE PATATES DOUCES</b> <b>CAMEMBERT BIO</b> <b>FRUITS DE SAISON BIO</b>	
<b>DIMANCHE 26</b>	<b>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</b> <b>SAUTÉ DE BŒUF FAÇON CARBONNADE</b> <b>POMMES DE TERRE-CAROTTES AU JUS</b> <b>EMMENTAL BIO</b> <b>TROPÉZIENNE</b>	
<b>LUNDI 27</b>	<b>NEMS</b> <b>FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME</b> <b>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR</b> <b>GOUDA BIO</b> <b>COMPOTE COUPELLE</b>	<b>CROQUE MONSIEUR ET</b> <b>SALADE VERTE</b>
<b>MARDI 28</b>	<b>SALADE FROMAGÈRE</b> <b>ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE ARRABIATA</b> <b>SEMOULE ET COURGETTES POÊLÉES</b> <b>YAOURT NATURE</b> <b>FRUITS DE SAISON BIO</b>	<b>MERGUEZ GRILLÉE</b>
<b>MERCREDI 29</b>	<b>POTAGE</b> <b>GOULASCH DE BŒUF À LA HONGROISE</b> <b>TORTIS ET ÉMMENTAL RÂPÉ</b> <b>SAINT PAULIN &amp; BEURRE</b> <b>FLAN CAMEL</b>	<b>PETIT SALÉ AUX</b> <b>LENTILLES</b>
<b>JEUDI 30</b>	<b>CÉLERI AUX OLIVES</b> <b>CUISSE DE POULET AUX HERBES</b> <b>POMMES DE TERRE RÔTIES AU BEURRE &amp; TOMATES À LAIL</b> <b>CAMEMBERT &amp; BEURRE</b> <b>COMPOTE</b>	<b>OMELETTE AUX HERBES</b>
<b>VENDREDI 01 FERIE</b>	<b>ASPERGES MAYONNAISE</b> <b>COQ AU VIN</b> <b>POMMES DE TERRE CIBOULETTE &amp; LÉGUMES D'ANTAN</b> <b>DUO DE FROMAGES</b> <b>PÂTISSERIE</b>	

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.villeneuedascq.fr](http://www.villeneuedascq.fr)

**IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR**

**SEMAINE DU 02 AU 08 MAI 2026**

**remplacements**

<b>SAMEDI 02</b>	<b>POTAGE</b> <b>VOL AU VENT</b> <b>RIZ DE CAMARGUE IGP</b> <b>FROMAGE FRAIS AIL &amp; FINES HERBES</b> <b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b>	
<b>DIMANCHE 03</b>	<b>CHAMPIGNON À LA GRECQUE</b> <b>RAGOUT DE MOUTON</b> <b>FLAGEOLETS AUX CAROTTES RÉGIONALES</b> <b>EDAM BIO &amp; BEURRE</b> <b>ÉCLAIR AUX CAFÉ</b>	
<b>LUNDI 04</b>	<b>CONCOMBRES SAUCE RÉMOULADE</b> <b>CANNELONIS GRATINÉS</b> <b>CHANTENEIGE FOUETTÉ</b> <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>CÔTE DE PORC SAUCE</b> <b>PROVENÇALE</b>
<b>MARDI 05</b>	<b>POTAGE</b> <b>JAMBON DE DINDE</b> <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI</b> <b>TOMME NOIRE</b> <b>CRÈME DESSERT CAFÉ</b>	<b>SAUTÉ DE PORC SAUCE</b> <b>FORESTIÈRE</b>
<b>MERCREDI 06</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE AUX PERSILS</b> <b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À L'ÉCHALOTE</b> <b>MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS &amp; POMMES DE TERRE</b> <b>FROMAGE FRAIS AUX NOIX</b> <b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>FILET DE POISSON</b> <b>À L'ÉCHALOTE</b>
<b>JEUDI 07</b>	<b>ŒUF MIMOSA</b> <b>SAUTÉ DE BŒUF FAÇON CARBONADE</b> <b>POMMES DE TERRE GRENAILLES &amp; CAROTTES VICHY</b> <b>DUO DE FROMAGES</b> <b>PÂTISSERIE</b>	<b>CHOU FARCI</b>
<b>VENDREDI 08</b> <b>FERIE</b>	<b>POTAGE</b> <b>PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'ANETH</b> <b>RIZ DE CAMARGUE IGP LÉGUMES D'ANTAN</b> <b>GOUDA</b> <b>PÂTISSERIE</b>	

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**

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.villeneuedascq.fr](http://www.villeneuedascq.fr)


Centre Communal d'Action Sociale

Service des Aînés

**IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR**

**SEMAINE DU 09 AU 15 MAI 2026**

remplacements

<b>SAMEDI 09</b>	<b>PANAIS RÂPÉ SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE</b> <b>COUSCOUS ( MERGUEZ,BOULETTES D'AGNEAU &amp; PILON DE POULET)</b> <b>SEMOULE BIO</b> <b>COULOMMIERS</b> <b>CRÈME DESSERT SPÉCULOOS</b>	
<b>DIMANCHE 10</b>	<b>SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI &amp; MAYONNAISE</b> <b>PALERON BRAISÉ AU JUS</b> <b>LÉGUMES DU POT</b> <b>ROQUEFORT AOP</b> <b>PARIS BREST</b>	
<b>LUNDI 11</b>	<b>CRÊPE AU FROMAGE</b> <b>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE FORESTIÈRE</b> <b>POMMES DE TERRE PERSILLÉES &amp; HARICOTS VERTS</b> <b>SAINT NECTAIRE AOP</b> <b>VELOUTÉ AUX FRUITS</b>	<b>CORDON BLEU</b>
<b>MARDI 12</b>	<b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</b> <b>CANNELONIS BOLOGNAISE</b> <b>CAMEMBERT BIO &amp; BEURRE</b> <b>COMPOTE POMMES-ANANAS</b>	<b>QUICHE À L'OIGNON &amp; SALADE VERTE &amp; VINAIGRETTE</b>
<b>MERCREDI 13</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES &amp; VINAIGRETTE</b> <b>PAËLLA AU POULET</b> <b>FROMAGE FRAIS AUX NOIX</b> <b>YAOURT NATURE</b>	<b>PAËLLA AU POISSON</b>
<b>JEUDI 14</b> <b>FERIE</b>	<b>VELOUTÉ PRINTANIER</b> <b>MIJOTÉ DE VOLAILLE</b> <b>POMMES GRENAILLES &amp; POÊLÉE DE CHAMPIGNONS</b> <b>DUO DE FROMAGES</b> <b>PÂTISSERIE</b>	
<b>VENDREDI 15</b>	<b>POTAGE</b> <b>FILET DE POISSON SAUCE AU CUMIN</b> <b>SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES</b> <b>GOUDA</b> <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>CERVELAS</b>

AOP / appellation d'origine protégée

MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abattue 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 Villeneuve d'Ascq Cedex

Tél. : 03 28 76 52 00 - Fax : 03 20 05 93 39 - [www.villeneuedascq.fr](http://www.villeneuedascq.fr)



**Villeneuve d'Ascq**

*Une ville en mouvement*

Centre Communal d'Action Sociale

Service des Aînés

**IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR**

**SEMAINE DU 16 AU 22 MAI 2026**

**remplacements**

<b>SAMEDI 16</b>	<b>RADIS BEURRE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS POMMES DE TERRE RISSOLÉES &amp; CHOUX DE BRUXELLES COULOMMIERS CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT</b>	
<b>DIMANCHE 17</b>	<b>RILLETES DE THON CIBOULETTE SAUTÉ DE VEAU FAÇON BLANQUETTE POMMES DE TERRE &amp; LÉGUMES BLANQUETTE TOMME NOIRE IGP MILLE-FEUILLE</b>	
<b>LUNDI 18</b>	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AU PERSIL TORTIS BIO À LA BOLOGNAISE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE &amp; BEURRE COMPOTE</b>	<b>TORTIS BIO FAÇON CARBONARA</b>
<b>MARDI 19</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE PARMENTIER DE POISSON SALADE MÊLÉE TARTARE AUX NOIX FRUITS DE SAISON</b>	<b>PETIT SALÉ AUX LENTILLES</b>
<b>MERCREDI 20</b>	<b>CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE À LA CRÈME AUBERGINE BRAISÉE &amp; POMMES DE TERRE À L'AIL CAMEMBERT BIO &amp; BEURRE CRÈME DESSERT CAFÉ</b>	<b>CÔTE DE PORC SAUCE À LA CRÈME</b>
<b>JEUDI 21</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE OMELETTE SAUCE DIJONNAISE PETITS POIS &amp; CAROTTES TOMME GRISE &amp; BEURRE CRÊPE</b>	<b>BLANC DE POULET SAUCE DIJONNAISE</b>
<b>VENDREDI 22</b>	<b>ACCRAS DE MORUE FILET DE POISSON SAUCE AUX HERBES HARICOTS BEURRE &amp; POMMES DE TERRE PERSILLÉES GOUDA BIO &amp; BEURRE FRUITS BIO</b>	<b>STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE AUX HERBES</b>

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](http://www.villeneuvedascq.fr)

**IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR**

**SEMAINE DU 23 AU 29 MAI 2026**

**remplacements**

<b>SAMEDI 23</b>	<p>CONCOMBRES SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE AIGUILLETES DE POULET FAÇON TAJINE LÉGUMES TAJINE &amp; SEMOULE BIO SAINT NECTAIRE AOP &amp; BEURRE MOUSSE CHOCOLAT</p>	
<b>DIMANCHE 24</b>	<p>ŒUF EN GELÉE PAUPIETTE DE BŒUF SAUCE AU PORTO COURGETTES &amp; ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE MUNSTER AOP &amp; BEURRE PÂTISSERIE</p>	
<b>LUNDI 25 FERIE</b>	<p>POTAGE CRESSON SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS BLANCS À LA TOMATE &amp; POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM BIO &amp; BEURRE FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	
<b>MARDI 26</b>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE À L'ITALIENNE COQUILLETES BIO BLEU &amp; BEURRE FRUITS DE SAISON</p>	<p>ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE À L' ITALIENNE</p>
<b>MERCREDI 27</b>	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE POISSON SAUCE À L'ANETH JULIENNE DE LÉGUMES &amp; POMMES DE TERRE RÔTIES PONT L'ÉVÊQUE AOP &amp; BEURRE FRUITS BIO</p>	<p>BOUDIN NOIR AUX POMMES</p>
<b>JEUDI 28</b>	<p>CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL RÔTI DE DINDE SAUCE BASQUAISE SEMOULE BIO &amp; PIPERADE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ DE LA FERME DE LA CLARINE</p>	<p>FILET DE POISSON SAUCE BASQUAISE</p>
<b>VENDREDI 29</b>	<p>POTAGE MIJOTÉ DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNON PURÉE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES TOMME BLANCHE &amp; BEURRE BEIGNET FRAMBOISE</p>	<p>JAMBON BRAISÉ</p>

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.villeneuedascq.fr](http://www.villeneuedascq.fr)