

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	<b>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</b> moutarde, sulfites	<b>CONCOMBRE VINAIGRETTE</b> moutarde, sulfites	<b>MACÉDOINE MAYONNAISE</b> sulfites, moutarde, oeufs	<b>SALADE VERTE</b> moutarde, sulfites	
Menu bleu	<b>OEUF DURS</b> oeufs	<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU CUMIN</b> sulfites, soja, gluten	<b>ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE MARENGO</b> gluten	<b>SAUTÉ DE BOEUF SAUCE TEX MEX</b> gluten, sésame	
Menu vert	<b>MENU UNIQUE</b>	<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE AU CUMIN</b> poisson, gluten	<b>BOULETTES VEGETALES SAUCE MARENGO</b> céleri, gluten, Lait	<b>GALETTE VEGETALE DU CHEF (Oeufs bio, boulgour bio) SAUCE TEX MEX</b> céleri, gluten, moutarde, oeufs, sulfites, soja, sésame	<b>Férié</b>
Accompagnement	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES FAÇON PIÉMONTAISE</b> sulfites, moutarde, oeufs	<b>BOULGOUR BIO - CAROTTES À L'AIL</b> gluten	<b>COQUILLETES BIO - COURGETTES</b> gluten, lait	<b>POTATOES</b>	
Produit laitier	<b>SAINT NECTAIRE AOP *</b> lait	<b>TOMME NOIRE IGP *</b> lait	<b>BUCHETTE LAIT MÉLANGE</b> lait	<b>BRIE BIO *</b> lait	
Dessert	<b>CRÈME DESSERT CARAMEL</b> lait	<b>FRUIT DE SAISON BIO *</b> 	<b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b> lait	<b>FRUIT DE SAISON BIO *</b> 	
	<b>Pain Bio</b> 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 Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 4 au 8 mai 2026

Repas Végétarien

Repas à thème : HOT DOG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  <i>moutarde, sulfites</i>	RADIS ROSES ET BEURRE <i>lait</i>	CONCOMBRE VINAIGRETTE <i>Moutarde, sulfites</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>	
<b>Menu bleu</b>	POISSON MEUNIERE MSC - KETCHUP  <i>poissons, gluten, lait, oeuf</i>	LASAGNE DE LEGUMES <i>céleri, gluten, lait</i>	EMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE CURRY <i>sulfites, gluten, lait</i>	SAUCISSE DE STRASBOURG & PAIN HOT DOG <i>lait, gluten</i>	
<b>Menu vert</b>	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE	GALETTE VÉGÉTALE DU CHEF (Oeufs bio, boulgour bio) SAUCE CURRY  <i>Céleri, sulfites, gluten, moutarde, oeufs, soja</i>	FRITES - KETCHUP <i>céleri, moutarde, sulfites</i>	Férié
<b>Accompagnement</b>	POMMES DE TERRE RISSOLEES - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL  <i>lait</i>	Repas complet	POMMES DE TERRE RÉGIONALES - PETITS POIS  <i>lait</i>	SAUCISSE VEGETALE & PAIN HOT DOG <i>gluten</i>	
<b>Produit laitier</b>	PETIT MOULÉ NATURE <i>lait</i>	EDAM BIO *  <i>lait</i>	SUISSE SUCRÉ <i>lait</i>	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE *  <i>lait</i>	
<b>Dessert</b>	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ <i>lait</i>	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BIO FRAISES  <i>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	TOMATES CERISES	CAROTTES RÂPÉES REGIONALES VINAIGRETTE moutarde, sulfites	POMELOS ET SUCRE		
Menu bleu	POISSON MEUNIÈRE MSC - KETCHUP poissons, gluten, lait, oeufs	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE  soja, gluten	SAUTE DE PORC SAUCE REGIONAL MOUTARDE A L'ANCIENNE céleri, gluten, moutarde, sulfites		
Menu vert	MENU UNIQUE	BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE gluten, céleri, lait	FILET DE POISSON MSC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE poissons, céleri, gluten, moutarde, sulfites	Férié	Pas de restauration
Accompagnement	POMMES DE TERRE RISSOLEES - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	COQUILLETES BIO gluten, lait	GRATIN DE POMME DE TERRE ET COURGETTES gluten, lait		
Produit laitier	VACHE QUI RIT BIO * lait	MIMOLETTE BIO * lait	YAOURT NATURE lait		
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO *	CRÈME DESSERT CHOCOLAT lait	DONUTS gluten, lait, oeufs, soja		
			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

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b> <small>oeufs, moutarde, sulfites</small>	<b>TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b> <small>moutarde, sulfites</small>	<b>CELERI RÂPÉE REGIONAL REMOULADE</b> <small>céleri, sulfites, moutarde, oeuf</small>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>	<b>TARTE AU FROMAGE</b> <small>gluten, lait, oeufs</small>
<b>Menu bleu</b>	<b>DHAL DE LENTILLES BIO A L'INDIENNE</b> <small>céleri, gluten, moutarde, sulfites</small>	<b>RÔTI DE PORC LR SAUCE AU THYM</b> <small>gluten</small>	<b>AIGUILLETES DE POULET SAUCE PAPRIKA</b> <small>céleri, gluten</small>	<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE ECHALOTE</b> <small>soja, sulfites, gluten</small>	<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE AU CITRON</b> <small>poissons, gluten, lait, sulfites</small>
<b>Menu vert</b>	<b>MENU UNIQUE</b>	<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE AU THYM</b> <small>poissons, gluten</small>	<b>BOULETTES VEGETALES SAUCE PAPRIKA</b> <small>céleri, gluten, lait</small>	<b>OMELETTE BIO DU CHEF</b> <small>lait, oeufs</small>	<b>MENU UNIQUE</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>RIZ DE CAMARGUE IGP</b> <small>gluten</small>	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE REGIONALES</b> <small>lait</small>	<b>BLE AUX POIVRONS</b> <small>gluten, céleri</small>	<b>MACARONIS BIO</b> <small>gluten, lait</small>	<b>BOULGOUR BIO - PETITS POIS</b> <small>gluten</small>
<b>Produit laitier</b>	 <b>CANTAL AOP *</b> <small>lait</small>	<b>SAINT MORET</b> <small>lait</small>	<b>CARRÉ DE LIGUEIL</b> <small>lait</small>	 <b>GOUDA BIO *</b> <small>lait, oeufs</small>	<b>SUISSE FRUITÉ</b> <small>lait</small>
<b>Dessert</b>	 <b>YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE *</b> <small>Lait</small>	 <b>FRUIT DE SAISON BIO *</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE</b> <small>sulfites</small>	 <b>FRUIT DE SAISON BIO *</b>
<b>Pain Bio</b> <small>Gluten</small>					

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		<b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</b>  <i>moutarde, sulfites</i>	MELON	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL <i>gluten, oeufs, poissons, sulfites</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>
Menu bleu		<b>POISSON MEUNIÈRE MSC - KETCHUP</b>  <i>poisson, gluten, lait, oeufs</i>	ACCRAS DE MORUE <i>gluten, lait, poissons, soja</i>	<b>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE BRUNE</b>  <i>soja, gluten, lait</i>	PASTASOTTO AUX COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES <i>gluten, lait</i>
Menu vert	Férié	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE	<b>BOULETTES VEGETALES SAUCE BRUNE</b>  <i>céleri, gluten, lait</i>	MENU UNIQUE
Accompagnement		<b>POMMES DE TERRE RISSOLEES - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</b> 	POMME DE TERRE - RATATOUILLE	<b>PENNES BIO</b>  <i>gluten, lait</i>	Repas complet
Produit laitier		 <b>VACHE QUI RIT BIO *</b>  <i>lait</i>	CAMEMBERT <i>lait</i>	 <b>MIMOLETTE BIO *</b>  <i>lait</i>	YAOURT NATURE <i>lait</i>
Dessert		BROWNIES <i>fruits à coques, gluten, lait, oeufs, soja</i>	GAUFRE <i>gluten, lait, oeufs, soja</i>	 <b>FRUIT DE SAISON BIO *</b> 	<b>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO ANANAS</b>  <i>sulfites</i>
			<b>Pain Bio</b> <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