

# Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 1er au 5 juin 2026

Repas Végétarien

|                 | LUNDI                                 | MARDI   | MERCREDI                                | JEUDI   | VENDREDI                             |
|-----------------|---------------------------------------|---|---|---|--------------------------------------|
| Hors d'œuvre    | PASTEQUE                              | TABOULÉ (SEMOULE BIO) VINAIGRETTE                   | MACEDOINE                               | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XÉRÈS           | CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC     |
|                 |                                       | gluten, sulfites, moutarde                          | moutarde, sulfites, oeufs               | moutarde, sulfites                            | moutarde, sulfites, lait             |
| Menu bleu       | SAUTÉ DE DINDE SAUCE BARBECUE         | SALADE DE POMMES DE TERRE, JAMBON ET CORNICHONS     | BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE A L'OIGNON   | BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO                   | FILET DE POISSON MSC FAÇON TAJINE    |
|                 | gluten                                | gluten, soja, moutarde, oeufs, sulfites             | gluten                                  | céleri  | poisson, sulfites, gluten, moutarde, |
| Menu vert       | FILET DE POISSON MSC SAUCE BARBECUE   | SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUFS DURS ET CORNICHONS | BOULETTES VEGETALES SAUCE A L'OIGNON    | MENU UNIQUE                                   | MENU UNIQUE                          |
|                 | poisson, gluten                       | gluten, soja, oeufs, moutarde, sulfites             | gluten, céleri, lait                    |   |                                      |
| Accompagnement  | RIZ DE CAMARGUE IGP - CAROTTES AU JUS | repas complet                                       | MELANGE 5 CEREALES - HARICOTS VERTS BIO | COQUILLETES BIO                               | BLÉ - LÉGUMES TAJINE                 |
|                 |                                       | gluten  | gluten                                  | gluten, lait                                  | gluten, céleri                       |
| Produit laitier | EMMENTAL BIO *                        | SAINT NECTAIRE AOP *                                | PETIT MOULE NATURE                      | YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE * | EDAM BIO *                           |
|                 | lait                                  | lait  | lait                                    | lait  | lait                                 |
| Dessert         | MOUSSE AU CHOCOLAT                    | FRUIT DE SAISON BIO *                               | FRUIT DE SAISON                         | GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF                    | FRUIT DE SAISON BIO *                |
|                 | lait                                  |   |   | gluten, lait, oeufs, soja                     |                                      |
|                 |                                       |   | Pain Bio<br>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>       | CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL<br><i>gluten, oeufs, poissons, sulfites,</i> | COLESLAW<br><i>oeuf, moutarde, sulfites</i>  | POTAGE DE LEGUMES<br><i>céleri, lait, sulfites</i>                | HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE<br>  | SALADE VERTE FROMAGERE<br><i>lait, moutarde, sulfites</i>          |
| <b>Menu bleu</b>          | GRATIN DE GNOCCHIS AUX CAROTTES ET CHEDDAR<br><i>lait, gluten</i>      | EMINCE DE CUISSÉ DE POULET SAUCE AUX OIGNONS<br><i>gluten</i>  | BURGER DE VEAU SAUCE PAPRIKA<br><i>gluten, soja</i>               | SAUTE DE PORC SAUCE CHASSEUR<br><i>gluten</i>                             | FILET DE POISSON MSC SAUCE LOMBARDE<br><br><i>poissons, gluten</i> |
| <b>Menu vert</b>          | MENU UNIQUE  | GALETTE VEGETALE DU CHEF (Oeufs bio, boulgour bio) SAUCE AUX OIGNONS<br><br><i>céleri, gluten, moutarde, oeufs, sulfites</i> | FILET DE POISSON MSC SAUCE PAPRIKA<br><br><i>poissons, gluten</i> | SAUCISSES VEGETALES SAUCE CHASSEUR<br><i>gluten</i>                       | MENU UNIQUE  |
| <b>Accompagnement</b>     | Repas complet  | COQUILLETES BIO<br><i>gluten, lait</i>   | BOULGOUR BIO AUX POIVRONS<br><i>gluten</i>                        | PUREE DE POMMES DE TERRE REGIONALE ET PANAIS<br><br><i>lait, sulfites</i> | RIZ DE CAMARGUE IGP - EPINARDS BIO<br><br><i>gluten, lait</i>      |
| <b>Produit laitier</b>    | YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE*<br><br><i>lait</i>        | CANTAL AOP*<br><i>lait</i>   | TOMME BLANCHE<br><i>lait</i>                                      | CHANTENEIGE BIO*<br><br><i>lait, sulfites</i>                             | EDAM BIO*<br><br><i>lait</i>                                       |
| <b>Dessert</b>            | FRUIT DE SAISON BIO*<br>   | FROMAGE BLANC AUX FRUITS<br><i>lait</i>  | FRUIT DE SAISON   | CAKE DU CHEF AU CITRON<br><i>gluten, oeufs, lait</i>                      | FRUIT DE SAISON BIO*<br>   |
| Pain Bio<br><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

|                           | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---------------------------|--|--|---|--|--|
| <b>Hors d'œuvre</b>       | <b>CONCOMBRE BIO SAUCE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE</b><br>lait, moutarde, sulfites | <b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</b><br>sulfites, moutarde | <b>MELON</b>  | <b>TARTE AU FROMAGE</b><br>gluten, oeufs, lait   | <b>CELERI REMOULADE</b><br>céleri, oeufs, moutarde, sulfites                                       |
| <b>Menu bleu</b>          | <b>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE AU THYM</b><br>soja, gluten                        | <b>JAMBON BLANC LR</b>   | <b>ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE DIJONNAISE</b><br>gluten, moutarde, lait, sulfites   | <b>FILET DE POISSON MEUNIERE MSC SAUCE FACON COCKTAIL</b><br>poissons, lait, gluten, oeufs | <b>SALADE DE TORSADES BIO MÉRIDIONALE (TOMATE, POIVRON, CONCOMBRE, MOZZARELLA)</b><br>gluten, lait |
| <b>Menu vert</b>          | <b>FILET DE POISSON MSC SAUCE AU THYM</b><br>poissons, gluten                      | <b>PANÉ FROMAGER</b><br>gluten, lait, oeufs                    | <b>GALETTE VEGETALE DU CHEF (Oeufs bio, boulgour bio) SAUCE DIJONNAISE</b><br>gluten, moutarde, lait, sulfites, céleri, oeufs | <b>MENU UNIQUE</b>   | <b>MENU UNIQUE</b>   |
| <b>Accompagnement</b>     | <b>SEMOULE BIO - LÉGUMES AU JUS</b><br>gluten, céleri                              | <b>PURÉE</b><br>lait, sulfites                                 | <b>MÉLANGE 5 CÉRÉALES - CAROTTES AU JUS</b><br>gluten   | <b>POMME DE TERRE AU THYM - HARICOTS BEURRES</b>   | <b>Repas froid</b>   |
| <b>Produit laitier</b>    | <b>PETIT MOULÉ NATURE</b><br>lait  | <b>BRIE BIO *</b><br>lait                                      | <b>BUCHETTE LAIT MÉLANGE</b><br>lait  | <b>YAOURT SUCRE</b><br>lait  | <b>VACHE QUI RIT BIO</b><br>lait   |
| <b>Dessert</b>            | <b>FLAN CAMEL</b><br>lait, oeufs   | <b>FRUIT DE SAISON BIO *</b><br>                               | <b>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</b><br>lait, soja   | <b>PASTEQUE</b>  | <b>GÂTEAU AU MIEL DU CHEF</b><br>gluten, lait, oeufs   |
| <b>Pain Bio</b><br>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 Scolaire de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 22 au 26 juin 2026



Menus réalisés par la classe de CM2 de Picasso

REPAS A THEME : MEXIQUE

Repas Végétarien

|                 | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|-----------------|---|--|--|---|---|
| Hors d'œuvre    | TOMATE VINAIGRETTE<br><i>moutarde, sulfites</i> | CREPE AU FROMAGE<br><i>gluten, lait, oeufs</i>                                   | SALADE ICEBERG AUX CROUTONS VINAIGRETTE<br><i>moutarde, sulfites, gluten</i> | GUACAMOLE & TORTILLAS<br><i>sulfites</i>              | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE<br><i>moutarde, sulfites</i>    |
| Menu bleu       | CHIPOLATAS                                      | POISSON PANE SAUCE TARTARE<br><i>gluten, poissons, moutarde, oeufs, sulfites</i> | AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME<br><i>gluten, lait</i>                     | CHILI SIN CARNE<br><i>gluten, sésame</i>              | PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR<br><i>soja, sulfites, gluten</i> |
| Menu vert       | SAUCISSES VEGETALES<br><i>gluten</i>            | MENU UNIQUE<br>  | TENDERS VÉGÉTALES SAUCE CRÈME<br><i>gluten, lait</i>                         | MENU UNIQUE   | FILET DE POISSON MSC SAUCE CHASSEUR<br><i>poisson, gluten</i>     |
| Accompagnement  | POMMES DE TERRE REGIONALES - COURGETTES<br>     | RIZ DE CAMARGUE IGP - PETITS POIS  | MELANGE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES<br><br><i>gluten</i>                  | RIZ DE CAMARGUE IGP                                   | PENNES BIO<br><i>gluten, lait</i>                                 |
| Produit laitier | MIMOLETTE BIO *<br><i>lait</i>                  | SUISSE AROMATISE<br><i>lait</i>  | CARRÉ DE LIGUEIL<br><i>lait</i>  | YAOURT BIO DE LA FERME DE LA CLARINE *<br><i>lait</i> | MAASDAM BIO *<br><i>lait</i>                                      |
| Dessert         | FRUIT DE SAISON BIO *<br>                       | SALADE DE FRUITS   | CREME DESSERT SAVEUR VANILLE<br><i>lait</i>                                  | CHURROS<br><i>gluten, oeufs</i>                       | FRUIT DE SAISON BIO *<br>   |
|                 |   |  | Pain Bio<br>Gluten   |   |   |

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 29 juin au 3 juillet 2026



Repas Végétarien

|                        | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|------------------------|--|---|---|---|--|
| <b>Hors d'œuvre</b>    | <b>BETTERAVES ROUGES BIO</b><br><b>VINAIGRETTE CIBOULETTE</b><br><i>moutarde, sulfites</i> | <b>ACCRAS DE MORUE</b><br><i>gluten, lait, poissons, soja</i>   | <b>TOMATES &amp; MAÏS VINAIGRETTE</b><br><i>moutarde, sulfites</i>        | <b>PASTÈQUE</b>   | <b>SALADE VERTE</b><br><i>sulfites, moutarde</i>                                     |
| <b>Menu bleu</b>       | <b>PAËLLA DE POISSON</b><br><i>céleri, crustacés, mollusques, poisson</i>                  | <b>SALADE DE PERLES DE PÂTES AU DÈS DE JAMBON AU PESTO</b><br><i>gluten, oeufs, moutarde, sulfites</i>              | <b>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ARRABIATA</b><br><i>gluten, soja</i>      | <b>CORDON BLEU DE DINDE SAUCE AU THYM</b><br><i>gluten, lait, oeufs</i> | <b>OMELETTE BIO DU CHEF</b><br><i>oeufs, lait</i>                                    |
| <b>Menu vert</b>       | <b>MENU UNIQUE</b>   | <b>SALADE DE PERLES DE PÂTES AU SURIMI AU PESTO</b><br><i>gluten, crustacés, oeufs, poisson, moutarde, sulfites</i> | <b>BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE ARRABIATA</b><br><i>céleri, gluten, lait</i> | <b>NUGGETS DE BLÉ SAUCE AU THYM</b><br><i>céleri, gluten, soja</i>      | <b>MENU UNIQUE</b>   |
| <b>Accompagnement</b>  | <br><b>RIZ DE CAMARGUE IGP</b>   | <b>Plat complet</b>   | <b>SEMOULE BIO - COURGETTES AU JUS</b><br><i>gluten</i>                   | <b>GRATIN DAUPHINOIS - HARICOTS VERT BIO</b><br><i>lait, gluten</i>     | <b>Frites</b><br><i>gluten</i>   |
| <b>Produit laitier</b> | <br><b>CANTAL AOP*</b><br><i>lait</i>  | <br><b>MAASDAM BIO*</b><br><i>lait</i>  | <b>SAINT PAULIN</b><br><i>lait</i>  | <br><b>SAINT NECTAIRE AOP*</b><br><i>lait</i>                           | <br><b>VACHE QUI RIT BIO*</b><br><i>lait</i>   |
| <b>Dessert</b>         | <br><b>FRUIT DE SAISON BIO*</b><br><i>gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque</i>        | <br><b>YAOURT BIO DE LA FERME DE LA CLARINE*</b><br><i>lait</i>   | <b>FRUIT DE SAISON</b>  | <br><b>FRUIT DE SAISON BIO*</b>   | <b>BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE</b><br><i>gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque</i> |
|                        |  |   | <b>Pain Bio</b><br><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