

Menus Vacances de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 6 au 10 juillet 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	SALADE VERTE <i>moutarde, sulfites</i>	CONCOMBRE SAUCE BULGARE <i>lait, moutarde, sulfites</i>	MELON	Bio HARCICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>	CRÊPE AU FROMAGE <i>gluten, lait, oeufs</i>
Menu bleu	Bio BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC <i>gluten, lait, poisson, oeufs</i>	RÔTI DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS <i>gluten</i>	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PROVENCALE <i>gluten</i>	CHIPOLATAS
Menu vert	<i>céleri</i>	MENU UNIQUE	BOULETTES VEGETALES SAUCE CHAMPIGNONS <i>céleri, gluten, lait</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE PROVENCALE <i>poissons, gluten</i>	ROULÉ VÉGÉTAL <i>gluten</i>
Accompagnement	Bio COQUILLETES BIO <i>gluten, lait</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP - COURGETTES	POMMES DE TERRE REGIONALE	BLE - PIPERADE <i>gluten</i>	PETITS POIS CAROTTES - POMMES DE TERRE REGIONALE
Produit laitier	Bio VACHE QUI RIT BIO <i>lait</i>	YAOURT AROMATISÉ <i>lait</i>	Bio MIMOLETTE BIO <i>lait</i>	FROMAGE FONDU <i>lait</i>	CAMEMBERT <i>lait</i>
Dessert	Bio FRUIT DE SAISON BIO	MUFFIN <i>gluten, lait, oeufs, fruits à coques, soja</i>	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE <i>lait</i>	FRUIT DE SAISON	Bio FRUIT DE SAISON 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 Vacances de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 13 au 17 juillet 2026

Repas Végétarien

CANADA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	TOMATES CERISES		RADIS	PASTÈQUE	SALADE VERTE VINAIGRETTE CRAMBERRIES <i>moutarde, sulfites</i>
Menu bleu	OEUF DURS A LA FLORENTINE (POMME DE TERRE REGIONALE ET EPINARDS) <i>oeufs, gluten, lait</i>	FERIE	MORCEAUX DE POISSON MSC FACON CARBONARA <i>gluten, lait, poissons</i>	BURGER DE VEAU SAUCE CRÈME <i>soja, gluten, lait</i>	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE POUTINE <i>gluten, lait, sulfites</i>
Menu vert				DOS DE POISSON MSC SAUCE CRÈME <i>poissons, gluten, lait</i>	BOULETTES VEGETALES SAUCE POUTINE <i>céleri, gluten, lait, sulfites</i>
Accompagnement	Plat complet		PENNES BIO <i>gluten, lait</i>	POMMES DE TERRE REGIONALE - BROCOLIS BIO	FRITES - CHEDDAR RÂPE <i>lait</i>
Produit laitier	CHANTENEIGE <i>lait</i>		SAINT NECTAIRE AOP <i>lait</i>	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE <i>lait</i>	PETIT SUISSE <i>lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO <i>gluten</i>	ÉCLAIR AU CHOCOLAT <i>gluten, lait, oeufs, soja</i>	CAKE DU CHEF AU SIROP D'ERABLE (OEUF BIO) <i>gluten, lait, oeufs</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 Vacances de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 20 au 24 juillet 2026



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	MELON	BETTERAVES ROUGES BIO	TOMATES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	ACCRAS DE MORUE
		<i>moutarde, sulfites</i>	<i>moutarde, sulfites</i>	<i>moutarde, sulfites</i>	<i>gluten, lait, poissons, soja</i>
Menu bleu	LASAGNES AU SAUMON	JAMBON BLANC LR	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE ORIENTALE	PIZZA AUX 3 FROMAGES	STEAK HACHE SAUCE CARBONADE
		<i>lait</i>	<i>gluten</i>		<i>gluten, soja</i>
Menu vert		SURIMI	GALETTE VEGETALE DU CHEF (OEUFS BIO) SAUCE ORIENTALE		FILET DE POISSON MSC SAUCE CARBONADE
	<i>gluten, lait, poissons</i>	<i>crustacés, gluten, oeufs, poissons</i>	<i>gluten</i>	<i>gluten, lait</i>	<i>poissons, gluten</i>
Accompagnement	SALADE VERTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO) - CONCOMBRE VINAIGRETTE	RIZ DE CAMARGUE IGP - HARICOTS VERTS BIO	<i>Plat complet</i>	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
	<i>moutarde, sulfites</i>	<i>gluten, moutarde, sulfites</i>			
Produit laitier	YAOURT NATURE BIO	CANTAL AOP	CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	EDAM BIO
	<i>lait</i>	<i>lait</i>	<i>lait</i>	<i>lait</i>	<i>lait</i>
Dessert	DONUTS	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE	COMPOTE DE POMME BIO ET MANGUE	FRUIT DE SAISON BIO
	<i>gluten, lait, soja, oeufs</i>		<i>lait, oeufs</i>	<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

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>	PASTÈQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC <i>moutarde, sulfites, lait</i>	CRÊPE AU FROMAGE <i>gluten, lait, oeufs</i>
Menu bleu	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE CRÈME <i>gluten, lait, oeufs</i>	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE TOMATE <i>gluten, soja</i>	RÔTI DE PORC LR SAUCE ESTRAGON <i>gluten, lait</i>	CORDON BLEU <i>gluten, lait, oeufs</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE AU POIVRE <i>poissons, gluten, lait, sulfites</i>
Menu vert		BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE <i>céleri, gluten, lait</i>	OMELETTE BIO <i>oeufs, lait</i>	CORDON BLEU VEGETALE <i>gluten, lait, oeufs</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP AUX PETITS LEGUMES <i>céleri</i>
Accompagnement	<i>Plat complet</i>	PURÉE <i>lait, sulfites</i>	TIAN DE LÉGUMES - LAMELLES DE POMMES DE TERRE REGIONALE <i>céleri</i>	SEMOULE - RATATOUILLE <i>gluten</i>	GOURMETTES DE FROMAGE <i>gluten, lait, oeufs</i>
Produit laitier	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE <i>lait</i>	TOMME BLANCHE <i>lait</i>	BRIE <i>lait</i>	PICON <i>lait</i>	GOUDA BIO <i>lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO <i>gluten, lait, oeufs, soja, sulfites</i>	FRUIT DE SAISON BIO <i>lait</i>	YAOURT VELOUTÉ FRUITS <i>lait</i>	TARTE AUX POMMES <i>gluten, lait, oeufs, soja, sulfites</i>	CREME DESSERT <i>lait</i>
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 3 au 7 août 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	BETTERAVES ROUGES BIO <small>moutarde, sulfites</small>	MELON	SALADE VERTE VINAIGRETTE <small>moutarde, sulfites</small>	TOMATES VINAIGRETTE <small>moutarde, sulfites</small>	PASTÈQUE
Menu bleu	FILET DE POISSON MSC SAUCE MOUTARDE	PASTACHICHE SAUCE MORNAY	NUGGETS <small>gluten</small>	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PAPRIKA <small>soja, céleri, gluten</small>	RÔTI DE DINDE - MAYONNAISE <small>moutarde, oeufs, sulfites</small>
Menu vert	<small>poissons, gluten, moutarde, sulfites</small>	<small>gluten, lait</small>	FILET DE COLIN PANÉ <small>gluten, poisson</small>	BOULETTES VEGETALES SAUCE PAPRIKA <small>céleri, gluten, lait</small>	OEUF DURS - MAYONNAISE <small>oeufs, moutarde, sulfites</small>
Accompagnement	POMMES DE TERRES RÉGIONALE - HARICOTS BEURRES	<i>Plat complet</i>	PURÉE <small>lait, sulfites</small>	BOULGOUR BIO <small>gluten</small>	SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATES ET CORNICHONS
Produit laitier	YAOURT NATURE BIO <small>lait</small>	MIMOLETTE BIO <small>lait</small>	VELOUTÉ FRUITS <small>lait</small>	SAINT MORET <small>lait</small>	EMMENTAL BIO <small>lait</small>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT SAVEUR CARAMEL <small>lait</small>	CAKE DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (OEUF BIO) <small>gluten, oeufs, lait</small>	COMPOTE DE POMME BIO VANILLE <small>sulfites</small>	LIEGEOIS <small>lait, soja</small>
Pain Bio <small>Gluten</small>					

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
Hors d'œuvre	TOMATES CERISES <i>moutarde, sulfites</i>	COESLAW <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	ACCRAS DE MORUE <i>gluten, lait, poissons, soja</i>	MELON	GASPACHO <i>sulfites</i>
Menu bleu	MORCEAUX DE POISSON MSC FACON PAËLLA	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE <i>soja, sulfites, gluten</i>	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY <i>gluten, sulfites</i>	LASAGNES BOLOGNAISE (BOEUF BIO)	SALADE DE PÂTES MERIDIONALE (TOMATES, POIVRONS, CONCOMBRE, MOZZARELLA)
Menu vert	poissons, crustacés, gluten, mollusques	FILET DE POISSON MSC SAUCE FORESTIERE <i>poissons, gluten</i>	GALETTE VEGETALE DU CHEF (OEUFS BIO) SAUCE CURRY	LASAGNES DE LÉGUMES <i>céleri, gluten, lait</i>	
Accompagnement	RIZ DE CAMARGUE IGP <i>soja, sulfites</i>	PURÉE <i>lait, sulfites</i>	SEMOULE BIO - CURRY DE LEGUMES <i>gluten, céleri</i>	<i>Plat complet</i>	<i>Plat complet</i>
Produit laitier	GOUDA BIO <i>lait</i>	CANTAL AOP <i>lait</i>	CHANTENEIGE <i>lait</i>	BUCHETTE LAIT MÉLANGE <i>lait</i>	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE <i>lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO <i>lait, soja</i>	LIEGEOIS <i>lait, soja</i>	CAKE DU CHEF AU MIEL (OEUFS BIO) <i>lait, gluten, oeufs</i>	VELOUTÉ AUX FRUITS <i>lait</i>	SALADE DE FRUITS
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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	BETTERAVES ROUGES BIO <small>moutarde, sulfites</small>	OEUF DUR MAYONNAISE <small>oeufs, moutarde, sulfites</small>	PASTEQUE	SALADE VERTE <small>moutarde, sulfites</small>	CELERI REMOLADE <small>céleri, sulfites, oeufs, moutarde</small>
Menu bleu	FILET DE POISSON MSC SAUCE A L'AIL	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE FACON TAJINE <small>gluten, soja, moutarde, sulfites</small>	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE NAPOLITAINE <small>lait, gluten</small>	PIZZA AUX 3 FROMAGES	CHIPOLATAS SAUCE KETCHUP
Menu vert	<small>poissons, céleri, gluten, lait</small>	BOULETTES VEGETALES SAUCE FACON TAJINE <small>céleri, gluten, lait, moutarde, sulfites</small>	OMELETTE BIO SAUCE NAPOLITAINE <small>lait, oeufs, gluten</small>		ROULÉ VÉGÉTAL SAUCE KETCHUP <small>gluten</small>
Accompagnement	RIZ DE CAMARGUE IGP - CAROTTES VICHY	POMMES DE TERRE RÉGIONALE - LEGUMES TAJINE <small>céleri</small>	PENNES BIO <small>gluten, lait</small>	<i>Plat complet</i>	TABOULÉ (SEMOULE BIO) - TOMATES VINAIGRETTE <small>gluten, moutarde, sulfites</small>
Produit laitier	EDAM BIO <small>lait</small>	SAINT NECTAIRE AOP <small>lait</small>	MIMOLETTE BIO <small>lait</small>	VACHE QUI RIT <small>lait</small>	YAOURT NATURE <small>lait</small>
Dessert	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE <small>lait</small>	FRUIT DE SAISON BIO <small>Produit régional</small>	FLAN CARAMEL <small>lait, oeufs</small>	CAKE DU CHEF AU CHOCOLAT (OEUF BIO)	FRUIT DE SAISON BIO <small>gluten, lait, oeufs</small>
Pain Bio <small>Gluten</small>					

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 24 au 28 août 2026



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	MELON	CONCOMBRE SAUCE BULGARE <small>lait, moutarde, sulfites</small>	TOMATES CERISES <small>moutarde, sulfites</small>	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE <small>moutarde, sulfites</small>	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE <small>moutarde, sulfites</small>
Menu bleu	PASTACHICHES SAUCE BECHAMEL <small>gluten, lait</small>	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON <small>poissons, gluten, lait, sulfites</small>	RÔTI DE PORC LR SAUCE MOUTARDE <small>gluten, moutarde, sulfites</small>	CORDON BLEU SAUCE TOMATE <small>gluten, lait, oeufs</small>	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE <small>gluten</small>
Menu vert			OMELETTE BIO <small>oeufs, lait</small>	PANÉ FROMAGER SAUCE TOMATE <small>gluten, lait, oeufs</small>	FILET DE POISSON MSC SAUCE FORESTIÈRE <small>poissons, gluten</small>
Accompagnement	<i>Plat complet</i>	POMMES DE TERRE RÉGIONALE - BROCOLIS BIO <small>gluten</small>	SEMOULE BIO - PETITS POIS CAROTTES <small>gluten</small>	TORTIS BIO <small>gluten, lait</small>	POMMES DE TERRE RÉGIONALE - HARICOTS BEURRE
Produit laitier	PETIT MOULÉ <small>lait</small>	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE <small>lait</small>	MIMOLETTE <small>lait</small>	VACHE QUI RIT BIO <small>lait</small>	BRIE <small>lait</small>
Dessert	FLAN CHOCOLAT <small>lait</small>	GAUFRE LIÉGEOISE <small>gluten, lait, oeufs, soja</small>	FRUIT DE SAISON BIO <small>gluten</small>	CRÈME DESSERT PRALINÉE <small>lait</small>	FRUIT DE SAISON BIO
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