

IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR

SEMAINE DU 29 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2026

remplacements

SAMEDI 29	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COCKTAIL BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE ORIENTALE BOULGOUR BIO & LÉGUMES COUSCOUS EMMENTAL COMPOTE POMME & FRAMBOISE	
DIMANCHE 30	RILLETTE DE POISSON BŒUF MODE POMMES DE TERRE RÔTIES & AUBERGINES TOMME BLANCHE CLAFOUTIS AUX CERISES	
LUNDI 31	POTAGE CUISSÉ DE POULET SAUCE DIJONNAISE PENNE BIO TOMME GRISE & BEURRE FRUITS DE SAISON	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE
MARDI 01	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XÉRÈS BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE PIQUANTE BOULGOUR BIO AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE PÂTISSERIE	POISSON MEUNIÈRE MSC
MERCREDI 02	CÉLÉRI RÉGIONAL RÉMOULADE NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE LENTILLES BIO & POMMES DE TERRE VAPEUR RÉGIONALES FROMAGE FRAIS AUX NOIX CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	PALETTE DE PORC À LA DIABLE
JEUDI 03	RADIS & BEURRE ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE POMMES DE TERRE & CAROTTES RÉGIONALES DUO DE FROMAGE FRUITS DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE
VENDREDI 04	POTAGE FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON POÊLÉE DE LÉGUMES & POMMES DUCHESSE GOUDA FLAN CHOCOLAT	OMELETTE

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.villeneuvedascq.fr

IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR

SEMAINE DU 05 AU 11 SEPTEMBRE 2026

remplacements

SAMEDI 05	SALADE VERTE AUX CROÛTONS CHOU FARCI PURÉE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	
DIMANCHE 06	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE LÉGUMES BLANQUETTE & RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF BRIE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	
LUNDI 07	POTAGE CRÉCY RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME POMMES DE TERRE RÉGIONALES & FONDUE DE POIREAUX MUNSTER AOP FLAN NAPPÉ CARAMEL	CROQUE-MONSIEUR SALADE
MARDI 08	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE ITALIENNE PENNE BIO FROMAGE FRAIS AIL & FINES HERBES FRUITS DE SAISON	TRIPES À LA CATALANE
MERCREDI 09	MACÉDOINE MAYONNAISE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE SEMOULLE BIO & RATATOUILLE SAINT PAULIN MOUSSE AU CAFÉ	JAMBON DE DINDE
JEUDI 10	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC RÔTI DE BŒUF SAUCE AU POIVRE PURÉE DE POMMES DE TERRE & BUTTERNUT DUO DE FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	POULET SAUCE AU POIVRE
 VENDREDI 11	POTAGE FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX OLIVES RIZ DE CAMARGUE IGP & BROCOLIS CAMEMBERT BIO FRUITS DE SAISON	CÔTE DE PORC SAUCE AUX OLIVES

AOP / appellation d'origine protégée

MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abbatue 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.villeneuvedascq.fr

IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR

SEMAINE DU 12 AU 18 SEPTEMBRE 2026

remplacements

SAMEDI 12	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE CUISSE DE POULET AUX HERBES PURÉE DE POIS CASSÉS FROMAGE À LA COUPE LIÉGEOIS VANILLE	
DIMANCHE 13	TERRINE DE LÉGUMES ET SAUCE COCKTAIL CARBONNADE FLAMANDE POMMES DE TERRE VAPEUR RÉGIONALES CANTAL AOP CAKE AU CHEF	
LUNDI 14	POTAGE WELSH POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES & SALADE VERTE CARRÉ FRAIS BIO LIÉGEOIS CHOCOLAT	FILET DE HARENG À L'ÉCHALOTE & SALADE DE POMMES DE TERRE
MARDI 15	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE CURRY STEAK HACHÉ SAUCE FORESTIÈRE COQUILLETES BIO EMMENTAL FRUITS DE SAISON	RÔTI DE PORC SAUCE FORESTIÈRE
MERCREDI 16	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO NAVETS ET CAROTTES AU BEURRE & POMMES DE TERRE RÉGIONALES FROMAGE À LA COUPE FLAN CHOCOLAT	FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME
JEUDI 17	CÉLERI RÉGIONAL RÂPÉS VINAIGRETTE ENDIVES GRATINÉES POMMES DE TERRE RÉGIONALES CAMEMBERT BIO COMPOTE EN COUPELLE	OMELETTE À LA PROVENÇALE
 VENDREDI 18	POTAGE RISOTTO DE LA MER ÉPINARDS BIO DUO DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRÉ	RISOTTO POULET & ÉPINARDS

AOP / appellation d'origine protégée

MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abbatue 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.villeneuvedascq.fr

IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR

SEMAINE DU 19 AU 25 SEPTEMBRE 2026

remplacements

SAMEDI 19	CONCOMBRE BULGARE LASAGNE BOLOGNAISE (BŒUF BIO) SALADE FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS À LA MENTHE	
DIMANCHE 20	RILLETES DE SURIMI À LA CIBOULETTE TAJINE DE VOLAILLE LÉGUMES FAÇON TAJINE & SEMOULE BIO SAINT NECTAIRE AOP PÂTISSERIE	
LUNDI 21	VELOUTÉ DE LÉGUMES PAUPIETTE DE DINDE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE PURÉE DE POMMES DE TERRE & PANAIS CHANTENEIGE FOUETTÉ FRUITS DE SAISON	CHIPOLATAS SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE
MARDI 22	COLESLAW BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE ARRABIATA POMMES DE TERRE RÉGIONALES & PIPERADE TOMME NOIRE CRÈME DESSERT CAFÉ	FILET DE POISSON MSC SAUCE ARRABIATA
MERCREDI 23	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE AU XÉRÈS NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUITS DE SAISON	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AUX OIGNONS
JEUDI 24	POTAGE DE POIREAUX VOL-AU-VENT DE VOLAILLE RIZ DE CAMARGUE IGP DUO DE FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	VOL-AU-VENT DE POISSON
VENDREDI 25	BETTERAVES ROUGES BIO PERSILLÉES CASSOLETTE DE POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES ET BUTTERNUT GOUDA FRUITS DE SAISON	RÔTI DE PORC AU JUS

AOP / appellation d'origine protégée

MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abbatue 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.villeneuvedascq.fr

IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR

SEMAINE DU 26 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

remplacements

SAMEDI 26	CÉLERI REMOULADE RÉGIONAL HACHIS PARMENTIER AU BŒUF BIO SALADE VERTE FROMAGE À LA COUPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	
DIMANCHE 27	SALADE DE MAÏS & CONCOMBRE & MIMOLETTE NAVARIN DE MOUTON & POMMES DE TERRE RÉGIONALE DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE COULOMMIERS ÉCLAIR VANILLE	
LUNDI 28	POTAGE PIZZA AU FROMAGE SALADE SUISSE NATURE COMPOTE EN COUPELLE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
MARDI 29	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU THYM PETITS POIS - POMMES DE TERRE RISSOLÉES TOMME NOIRE IGP FRUITS DE SAISON	FILET DE POISSON MSC SAUCE AU THYM
MERCREDI 30	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE BOULETTES DE VEAU SAUCE MILANAISE SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES LIÉGEOIS CAFÉ	STEAK HACHÉ SAUCE MILANAISE
JEUDI 01	POTAGE COURGE CERVELAS POMMES DE TERRE RÉGIONALES & CAROTTES AUX OIGNONS DUO DE FROMAGE FRUITS DE SAISON	ESCALOPE DE POULET SAUCE AUX OIGNONS
VENDREDI 02	ENDIVES VINAIGRETTE À LA MOUTARDE FILET DE POISSON MSC SAUCE AU BEURRE BLANC FONDUE DE POIREAUX & RIZ DE CAMARGUE IGP CAMEMBERT BIO GAUFRE	CORDON BLEU

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.villeneuvedascq.fr