

Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 31 Août au 4 Septembre 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE <i>Moutarde, sulfites</i>	CONCOMBRE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC <i>Lait, moutarde, sulfites</i>	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	CRÊPE AU FROMAGE <i>Gluten, lait, oeufs</i>
Menu bleu		 BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO <i>Céleri</i>	SAUCISSE DE STRASBOURG <i>Lait</i>	ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET SAUCE ANDALOUSE <i>Lait, moutarde, oeufs, sulfites</i>	FILET DE POISSON MEUNIERE MSC SAUCE CITRON 
		 COQUILLETES BIO <i>Gluten, lait</i>	GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL <i>Gluten, lait</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP - EPINARDS 	 BOULGOUR BIO AUX POIVRONS <i>Gluten</i>
Menu vert		MENU UNIQUE	OMELETTE <i>Lait, oeufs</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANDALOUSE 	MENU UNIQUE
Produit laitier		 MAASDAM BIO * <i>Lait</i>	CARRÉ DE LIGUEIL <i>Lait</i>	 VACHE QUI RIT BIO * <i>Lait</i>	YAOURT SUCRE <i>Lait</i>
Dessert		 FRUIT DE SAISON BIO * 	FLAN VANILLE <i>Lait, oeufs</i>	COMPOTE DE POMMES BIO ET FRAISES DU CHEF 	 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

HVE : Haute valeur environnementale
OF : Viande née, élevée et abattue en France



Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 7 au 11 Septembre 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE  moutarde, sulfites	CAKE AUX OLIVES Gluten, lait, oeufs	CÉLERI RÉMOULADE Céleri, moutarde, sulfites, oeufs	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE moutarde, sulfites	SALADE VERTE VINAIGRETTE moutarde, sulfites
Menu bleu	FILET DE POISSON MSC SAUCE PROVENÇALE  Poisson	RÔTI DE DINDE SAUCE INDIENNE Gluten, moutarde, sulfites	BOULETTES AU BOEUF SAUCE À LA LOMBARDE Gluten, soja, lait	SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE MERIDIONALE  Céleri, gluten	OMELETTE DU CHEF (OEUFS BIO) KETCHUP 
	RIZ DE CAMARGUE IGP - PIPERADE  Gluten, lait	POMMES DE TERRE - PETITS POIS AU JUS	PENNES BIO  Gluten, lait	SEMOULE BIO - CAROTTES RÉGIONALES PERSILLÉES  gluten	FRITES
Menu vert	MENU UNIQUE	GALETTE VEGETALE DU CHEF SAUCE INDIENNE Gluten, moutarde, sulfites, lait, oeuf	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE À LA LOMBARDE Céleri, gluten, lait	FILET DE POISSON MSC SAUCE MERIDIONALE  Poisson, céleri, gluten	MENU UNIQUE
Produit laitier	EDAM BIO *  Lait	SUISSE FRUITÉ Lait	SAINT MORET Lait	SAINT NECTAIRE AOP *  Lait	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE *  Lait
Dessert	CREME DESSERT Lait	FRUIT DE SAISON BIO *  	DONUTS Gluten, lait, oeufs, soja	FRUIT DE SAISON BIO *  	CAKE DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (OEUFS BIO)  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





Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	MACEDOINE <i>Moutarde, oeufs, sulfites</i>	OEUF DUR MAYONNAISE <i>Moutarde, oeufs, sulfites</i>	PASTÈQUE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BULGARE <i>Lait, moutarde, sulfites</i>
Menu bleu	STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AUX OIGNONS <i>Gluten</i>	PASTASOTTO AUX COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES (COQUILLETES BIO)	ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET SAUCE PROVENÇALE <i>Lait, gluten</i>	BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU JUS <i>Soja, sulfites, céleri, gluten</i>
	PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Lait</i>	MENU UNIQUE	BLÉ - RATATOUILLE <i>Gluten</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP - ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	LENTILLES BIO - CAROTTES RÉGIONALES AU JUS
Menu vert	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX OIGNONS <i>Poisson, gluten</i>	Plat complet	OMELETTE SAUCE PROVENÇALE <i>Lait, oeufs, gluten</i>	MENU UNIQUE	BOULETTES VEGETALES SAUCE AU JUS <i>Céleri, gluten, lait</i>
Produit laitier	CANTAL AOP * <i>Lait</i>	SUISSE NATURE <i>Lait</i>	CHANTENEIGE <i>Lait</i>	MIMOLETTE BIO * <i>Lait</i>	YAOURT AROMATISÉ <i>Lait</i>
Dessert	LIÉGEOIS VANILLE <i>Lait, soja</i>	FRUIT DE SAISON BIO * <i>Sulfites</i>	FLAN NAPPÉ CARAMEL <i>Lait, oeufs</i>	FRUIT DE SAISON BIO *	COMPOTE DE POMMES BIO MANGUE
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 Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

Repas Végétarien

Repas à thème : Comme un dimanche

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CELERI RÉMOULADE <i>Céleri, moutarde, oeufs, sulfites</i>	TABOULÉ (SEMOULE BIO) ESTIVAL (Concombres, tomates, maïs, poivrons)	BROCOLIS BIO VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>
Menu bleu	OMELETTE <i>Lait, oeufs</i>	BURGER DE VEAU SAUCE TOMATE BASILIC <i>Gluten, soja</i>	GALETTE VEGETALE DU CHEF (boulgour et oeuf bio) SAUCE AU THYM	FILET DE SAUMON MSC SAUCE OSEILLE <i>Poisson, gluten, lait</i>	EMINCE DE CUISSE DE POULET ROTI SAUCE MIEL ET MOUTARDE <i>Gluten, lait, moutarde, sulfites</i>
	MELANGE 5 CÉRÉALES - RATATOUILLE <i>Gluten</i>	PURÉE DE POMME DE TERRE <i>lait</i>	PENNE BIO <i>Gluten, lait</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP - PETITS POIS	GRATIN DAUPHINOIS <i>Gluten, lait, oeufs</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE BASILIC <i>Poisson, gluten</i>	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE	FILET DE POISSON MSC SAUCE MIEL ET MOUTARDE <i>Poisson, gluten, moutarde, sulfites</i>
Produit laitier	BUCHETTE LAIT MÉLANGE <i>Lait</i>	GOUDA BIO * <i>Lait</i>	EMMENTAL BIO <i>Lait</i>	YAOURT SUCRÉ <i>Lait</i>	CANTAL AOP <i>Lait</i>
Dessert	YAOURT BIO DE LA FERME DE LA CLARINE <i>Lait</i>	FRUIT DE SAISON BIO *	YAOURT BIO DE LA FERME DE LA CLARINE <i>Lait</i>	FRUIT DE SAISON BIO *	CAKE DU CHEF AUX POMMES (OEUF BIO) <i>Gluten, lait, oeufs</i>
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 Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  <i>moutarde, sulfites</i>	CONCOMBRE BULGARE <i>Lait, moutarde, sulfites</i>	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE <i>Moutarde, sulfites</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>Moutarde, sulfites</i>	VELOUTÉ D'ENDIVES <i>Lait, sulfites</i>
Menu bleu	CURRY DE CAROTTES ET LENTILLES BIO  <i>Gluten</i>	SAUTE DE PORC SAUCE FORESTIERE  <i>Gluten</i>	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE TEX MEX <i>Gluten, sésame, lait</i>	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PAPRIKA <i>Soja, sulfites, céleri, gluten</i>	FILET DE POISSON PANE MSC  <i>Gluten, poisson</i>
	SEMOULE BIO  <i>Gluten</i>	COQUILLETES BIO  <i>Gluten, lait</i>	BOULGOUR BIO - HARICOTS PLATS  <i>Gluten</i>	POMMES DE TERRE - BUTTERNUT	RIZ DE CAMARGUE IGP - ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL  <i>Lait, gluten</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	FILET DE POISSON MSC SAUCE FORESTIERE  <i>Poisson, gluten</i>	SAUCISSE VÉGÉTALE SAUCE TEX MEX <i>Gluten, sésame</i>	GALETTE VEGETALE DU CHEF SAUCE PAPRIKA <i>Gluten, céleri, oeuf, lait</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	 TOMME NOIRE IGP *  <i>Lait</i>	PETIT MOULÉ NATURE <i>Lait</i>	BRIE <i>Lait</i>	 MAASDAM BIO *  <i>Lait</i>	SUISSE SUCRÉ <i>Lait</i>
Dessert	FLAN CHOCOLAT <i>Lait</i>	FRUIT DE SAISON BIO *  	FROMAGE BLANC SUCRÉ <i>Lait</i>	FRUIT DE SAISON BIO *  	 COMPOTE DE POMME 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

