

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, sulfites</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 *  <i>Lait</i>	FROMAGE BLANC SUCRÉ <i>Lait</i>	 FRUIT DE SAISON BIO *  <i>Lait</i>	 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





Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 5 au 9 Octobre 2026



Repas Végétarien

Repas à thème : Tous ensemble à table !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre	CHOU FLEUR SAUCE FAÇON COCKTAIL gluten, oeufs, poisson	ACCRAS DE MORUE gluten, lait, poissons, soja	COLESLAW sulfites, moutarde, oeufs	POTAGE DE LÉGUMES céleri, lait, sulfites	SALADE VERTE VINAIGRETTE moutarde, sulfites
Menu bleu	RÔTI DE DINDE SAUCE BERCY gluten	FILET DE POISSON MSC SAUCE CREME AU THYM ET AIL gluten, lait, céleri, poisson	SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE À L'INDIENNE gluten, moutarde, sulfites	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE BRUNE gluten, soja	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE À TARTIFLETTE gluten, lait
	POMMES DE TERRE RÉGIONALES - POÊLÉE DE LÉGUMES céleri	RIZ DE CAMARGUE IGP AUX PETITS LEGUMES céleri	SEMOULE BIO - PETITS POIS gluten	TORSADES BIO gluten, lait	
Menu vert	GALETTE VEGETALE DU CHEF SAUCE BERCY sulfites, céleri, gluten, lait, oeufs	MENU UNIQUE	FILET DE POISSON MSC SAUCE À L'INDIENNE poisson, gluten, moutarde, sulfites	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE BRUNE céleri, gluten, lait	MENU UNIQUE
Produit laitier	CANTAL AOP * lait	BRIE lait	BUCHETTE LAIT MELANGE lait	EDAM BIO * lait	YAOURT BIO NATURE DE LA FERME DE LA CLARINE * lait
Dessert	CREME DESSERT SAVEUR CARAMEL lait	FRUIT DE SAISON BIO *	LIÉGEOIS lait, soja	FRUIT DE SAISON BIO *	CAKE DU CHEF AU CHOCOLAT gluten, lait, oeufs
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 Scolaire de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026



* SEMAINE DU GOÛT *

DE LA TERRE A L'ASSIETTE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
	" MISE EN VALEUR DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX "				
Hors d'œuvre	CELERI REGIONAL REMOULADE céleri, moutarde, sulfites, oeufs	CAROTTES RÂPÉES REGIONALES VINAIGRETTE moutarde, sulfites	TARTE AU MAROILLES RÉGIONAL gluten, lait, oeufs	VELOUTÉ DE COURGE lait, sulfites	CHOU FLEUR REGIONAL SAUCE COCKTAIL gluten, oeufs, poissons
Menu bleu	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TEX MEX gluten, soja, sésame	SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE AUX OLIVES gluten, céleri	AIGUILLETES DE POULET RÉGIONAL SAUCE CURRY gluten, sulfites	PASTACHICHE SAUCE BECHAMEL gluten, lait	FILET DE POISSON MSC SAUCE AURORE poisson, gluten, lait
	POMMES DE TERRE REGIONALES 	BOULGOUR BIO - BROCOLIS REGIONAL BECHAMEL gluten, lait	COQUILLETES BIO - gluten, lait		RIZ DE CAMARGUE IGP - CAROTTES REGIONALES AU JUS
Menu vert	GALETTE VEGETALE DU CHEF SAUCE TEX MEX gluten, lait, oeufs, sulfites, céleri, sésame	FILET DE POISSON MSC SAUCE CURRY poisson, gluten, sulfites	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE AUX OLIVES céleri, gluten, lait	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE
Produit laitier	GOUDA BIO * lait	YAOURT BIO NATURE DE LA FERME DE LA CLARINE * lait	MIMOLETTE BIO lait	EMMENTAL BIO * lait	VACHE QUI RIT BIO lait
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO * 	FRUIT DE SAISON REGIONAL 	FROMAGE BLANC lait	FRUIT DE SAISON BIO * 	COMPOTE POMME BIO REGIONALE SPECULOOS Gluten, sulfites
	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 19 au 23 Octobre 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre	COLESLAW moutarde, oeufs, sulfites	SALADE VERTE VINAIGRETTE moutarde, sulfites	VELOUTÉ D'ENDIVES lait, sulfites	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE moutarde, sulfites	BETTERAVES ROUGES BIO moutarde, sulfites
Menu bleu	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON poisson, gluten, lait, sulfites	PIZZA 3 FROMAGES lait, gluten	CHIPOLATAS SAUCE AUX OIGNONS gluten	BOULETTES AU BOEUF SAUCE DIJONNAISE gluten, soja, lait, moutarde, sulfites	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CURCUMA gluten, soja, céleri
	HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE REGIONALE lait, gluten		PURÉE DE POMMES DE TERRE lait, sulfites	TORSADES BIO gluten, lait	SEMOULE BIO - RATATOUILLE gluten
Menu vert	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE	SAUCISSES VÉGÉTALES SAUCE AUX OIGNONS gluten	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DIJONNAISE céleri, gluten, lait, moutarde, sulfites	FILET DE POISSON MSC SAUCE CURCUMA poissons, céleri, gluten
Produit laitier	EDAM BIO lait	SUISSE FRUITE lait	MIMOLETTE BIO lait	VACHE QUI RIT BIO lait	MAASDAM BIO lait
Dessert	FROMAGE BLANC SUCRE lait	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT SAVEUR CHOCOLAT lait	COMPOTE POMME BIO	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





Menus Vacances de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 26 AU 30 Octobre 2026



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETE <i>moutarde, sulfites</i>	CÉLERI RÉMOULADE <i>céleri, moutarde, oeufs, sulfites</i>	BROCOLIS VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>	VELOUTÉ DE POTIRON <i>sulfites, lait</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>
Menu bleu	BOLOGNAISE AU SAUMON <i>gluten, lait, poisson</i>	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY <i>gluten, soja, sulfites</i>	CORDON BLEU <i>gluten, lait, oeufs</i>	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS <i>gluten</i>	GALETTE VÉGÉTARIENNE MAISON SAUCE PROVENCALE <i>sulfites, céleri, gluten, oeufs, soja</i>
	COQUILLETES BIO <i>gluten, lait</i>	SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE <i>gluten, céleri</i>	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES <i>gluten, lait</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP	PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>lait, sulfites</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE CURRY <i>céleri, gluten, lait, sulfites</i>	POISSON PANÉ <i>gluten, poissons</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE CHAMPIGNONS	MENU UNIQUE
Produit laitier	EMMENTAL BIO <i>lait</i>	COULOMMIERS <i>lait</i>	GOUDA BIO <i>lait</i>	SUISSE NATURE <i>lait</i>	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE <i>lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO <i>lait, soja</i>	LIÉGEOIS <i>lait, soja</i>	YAOURT AROMATISÉ <i>lait</i>	GÂTEAU DU CHEF AU MIEL <i>gluten, lait, oeufs</i>	FRUIT DE SAISON BIO <i>lait, soja</i>
Pain Bio <i>Gluten</i>					

Légende :



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

