

Menus Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 2 au 6 Novembre 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE  moutarde, sulfites	CÉLERI REMOULADE  céleri, moutarde, sulfites, oeufs	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE moutarde, sulfites	SALADE VERTE VINAIGRETTE moutarde, sulfites	POTAGE AU POTIMARRON lait, sulfites
Menu bleu	 FUSILLI BIO AUX LENTILLES BIO ET AUX EPICES céleri, gluten, lait	EMINCE DE CUISSE DE POULET SAUCE CURCUMA lait, gluten, céleri	 RÔTI DE PORC LR SAUCE CHAMPIGNONS gluten	LASAGNE AU BOEUF gluten, lait	 FILET DE POISSON MEUNIER MSC poisson, gluten, lait, oeufs
		 RIZ DE CAMARGUE IGP AUX PETITS POIS gluten	 SEMOULE BIO - PIPERADE gluten	Plat complet	 GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE BECHAMEL gluten, lait
Menu vert	MENU UNIQUE	 FILET DE POISSON MSC SAUCE CURCUMA poissons, gluten, céleri	GALETTE VEGETALE DU CHEF SAUCE CHAMPIGNONS céleri, gluten, oeufs, sulfites	LASAGNE AU SAUMON gluten, lait, poissons	MENU UNIQUE
Produit laitier	YAOURT NATURE lait	 EDAM BIO *  lait	CAMEMBERT lait	 TOMME NOIRE IGP *  lait	 VACHE QUI RIT BIO *  lait
Dessert	 FRUIT DE SAISON BIO *  lait	CRÈME DESSERT CHOCOLAT lait	YAOURT AROMATISÉ lait	 FRUIT DE SAISON BIO *  lait	TARTE AU SUCRE DU CHEF gluten, lait, oeufs
Pain Bio  Gluten					

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 9 au 13 Novembre 2026



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>	COLESLOW <i>moutarde, oeufs, sulfites</i>		SURIMI MAYONNAISE <i>crustacés, gluten, oeufs, poissons, moutarde, sulfites</i>	VELOUTE D'ENDIVES <i>lait, sulfites</i>
Menu bleu	RÔTI DE DINDE SAUCE AU JUS <i>gluten, céleri</i> RIZ DE CAMARGUE IGP - POTIRON 	PANÉ FROMAGER <i>gluten, lait, oeufs</i> PURÉE DE POMME DE TERRE <i>lait, sulfites</i>	FÉRIÉ	ALLUMETTES DE PORC FACON CARBONARA <i>gluten, lait</i> PENNE BIO <i>gluten, lait</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE CREME <i>poissons, gluten, lait</i> BLE - EPINARDS BIO BECHAMEL <i>gluten, lait</i>
Menu vert	GALETTE VEGETALE DU CHEF SAUCE AU JUS <i>céleri, gluten, oeuf, sulfites</i>	MENU UNIQUE		MORCEAUX DE COLIN MSC FACON CARBONARA <i>gluten, lait, poissons</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE * <i>lait</i>	SAINT NECTAIRE AOP * <i>lait</i>		BRIE BIO * <i>lait</i>	SUISSE SUCRÉ <i>lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO * 	MOUSSE AU CHOCOLAT <i>lait</i>		FRUIT DE SAISON BIO * 	CAKE DU CHEF AU SPECULOOS <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 16 au 20 Novembre 2026



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CHOU FLEUR SAUCE FACON COCKTAIL <i>gluten, oeufs, poissons, sulfites</i>	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AUX FINES HERBES <i>moutarde, sulfites</i>	TARTE AU MAROILLES DU CHEF <i>gluten, lait, oeufs</i>	VELOUTÉ DE BUTTERNUT <i>lait, sulfites</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>
Menu bleu	FILET DE POISSON MSC SAUCE FACON TAJINE <i>poissons, céleri, gluten, moutarde, sulfites</i>	CHIPOLATAS SAUCE AUX OIGNONS <i>gluten</i>	NUGGETS DE POULET SAUCE TARTARE <i>gluten, moutarde, oeufs, sulfites</i>	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU PAPRIKA <i>soja, sulfites, céleri, gluten</i>	OMELETTE BIO DU CHEF <i>lait, oeufs</i>
	SEMOULE BIO - LEGUMES TAJINE <i>gluten, céleri</i>	GNOCCCHIES - HARICOTS VERTS BIO <i>gluten</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP - CAROTTES AU JUS	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS	FRITES - MAYONNAISE <i>moutarde, oeufs, sulfites</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	GALETTE VEGETALE DU CHEF AUX OIGNONS <i>céleri, gluten, oeufs, sulfites</i>	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE <i>gluten, poissons, moutarde, oeufs, sulfites</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE PAPRIKA <i>poissons, céleri, gluten</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	CANTAL AOP * <i>lait</i>	VACHE QUI RIT BIO * <i>lait</i>	VELOUTÉ AUX FRUITS <i>lait</i>	MIMOLETTE BIO * <i>lait</i>	FROMAGE BLANC <i>lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO * <i>gluten</i>	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE <i>sulfites</i>	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO *	BROWNIE DU CHEF <i>fruits à coques, gluten, lait, oeufs, soja</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 23 au 27 Novembre 2026

Repas Végétarien

Repas à thème : BAR A SOUPE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CRÊPE AU FROMAGE <i>gluten, lait, oeufs</i>	POMELOS	VELOUTE DE LEGUMES VARIES - CROÛTONS <i>lait, sulfites, gluten</i>	CAROTTES RÂPÉE VINAIGRETTE  <i>moutarde, sulfites</i>
Menu bleu	EMINCE DE CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR <i>gluten, lait</i>	DHAL DE LENTILLES BIO  <i>céleri, gluten</i>	BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE CREME PAPRIKA  <i>gluten, soja, céleri, lait</i>	JAMBON BLANC LR  <i>lait</i>	FILET DE POISSON PANE MSC - KETCHUP  <i>gluten, poissons</i>
	POMMES DE TERRE REGIONALES - PETITS POIS CAROTTES 	RIZ DE CAMARGUE IGP 	PUREE DE POMMES DE TERRE <i>lait, sulfites</i>	QUILLETES BIO SAUCE TOMATE  <i>gluten, lait</i>	BOULGOUR BIO - BROCOLIS A L'AIL  <i>gluten</i>
Menu vert	FILET DE POISSON MSC SAUCE CHASSEUR  <i>poisson, gluten</i>	MENU UNIQUE	FALAFELS SAUCE CREME PAPRIKA <i>gluten, céleri, lait</i>	GALETTE VEGETALE DU CHEF <i>céleri, gluten, oeufs, sulfites</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	CAMEMBERT BIO  <i>lait</i>	SAMOS <i>lait</i>	FROMAGE BLANC SUCRÉ <i>lait</i>	YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA CLARINE *  <i>lait</i>	CANTAL AOP *  <i>lait</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO *  	YAOURT AUX FRUITS <i>lait</i>	MUFFIN <i>fruits à coques, gluten, lait, oeufs, soja</i>	CAKE DU CHEF AU MIEL <i>gluten, lait, oeuf</i>	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 Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	PIZZA AU FROMAGE	POTAGE DE CHOUX	TABOULE D'HIVER (SEMOULE BIO) 	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	moutarde, sulfites	gluten, lait	sulfites	céleri, gluten, sulfites	moutarde, sulfites
Menu bleu	RÔTI DE DINDE SAUCE TEX MEX	 FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON	SAUCISSE DE STRASBOURG SAUCE ROMARIN	BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE À TARTIFLETTE
	gluten, sésame	poissons, gluten, lait, sulfites	lait, gluten	gluten, soja	
	POTATOES	MÉLANGE 5 CÉRÉALES - HARICOTS VERTS	 FLAGEOLETS - CAROTTES & POMMES DE TERRE AU THYM	 PENNE BIO - PETITS POIS	
		gluten	gluten	gluten, lait	gluten, lait
Menu vert	 FILET DE POISSON MSC SAUCE TEX MEX	MENU UNIQUE	GALETTE VÉGÉTALE DU CHEF SAUCE ROMARIN	BOULETTES VEGETALES SAUCE BRUNE	MENU UNIQUE
	poissons, gluten, sésame		céleri, gluten, oeufs, sulfites	céleri, gluten, lait	
Produit laitier	 EMMENTAL BIO * 	YAOURT NATURE	CARRÉ DE LIGUEIL	 VACHE QUI RIT BIO * 	SUISSE SUCRÉ
	lait	lait	lait	lait	lait
Dessert	FLAN NAPPÉ CARAMEL	 FRUIT DE SAISON BIO * 	GAUFRE LIÉGEOISE	 FRUIT DE SAISON BIO * 	COMPOTE FRAICHE POMME BIO CANNELLE 
	lait, oeuf		gluten, oeufs, soja		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 Scolaires de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 7 au 11 Décembre 2026



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	POTAGE DE LÉGUMES <i>céleri, lait, sulfites</i>	CHOU ROUGE VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE <i>Bio</i> <i>moutarde, sulfites</i>	OEUF DUR MAYONNAISE <i>oeufs, moutarde, sulfites</i>	MACÉDOINE <i>moutarde, sulfites</i>
Menu bleu	CHILI SIN CARNE <i>gluten, sésame</i>	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE NAPOLITAINE <i>lait, gluten</i>	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE ARRABIATA <i>gluten, soja, lait, céleri</i>	SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF <i>gluten, lait</i>	MARMITE DE COLIN MSC A LA CREME <i>gluten, lait, poissons</i>
	RIZ DE CAMARGUE IGP <i>IGP</i>	MACARONIS BIO - HARICOTS VERTS BIO <i>gluten, lait</i> <i>Bio</i>	SEMOULE BIO AUX POIVRONS <i>Bio</i> <i>gluten</i>	PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>lait, sulfites</i>	BOULGOUR BIO - ÉPINARDS BIO <i>Bio</i> <i>gluten, lait</i>
Menu vert	MENU UNIQUE	GALETTE VÉGÉTALE DU CHEF SAUCE NAPOLITAINE <i>céleri, gluten, oeufs, sulfites</i>	POISSON MSC SAUCE ARRABIATA <i>poissons, céleri, gluten, lait</i>	FILET DE POISSON MSC FACON STROGONOFF <i>poissons, gluten, lait</i>	MENU UNIQUE
Produit laitier	YAOURT BIO DE LA FERME DE LA CLARINE * <i>lait</i> <i>Bio</i>	CANTAL AOP * <i>lait</i> <i>AOP</i>	SUISSE FRUITÉ <i>lait</i>	CHANTENEIGE BIO * <i>lait</i> <i>Bio</i>	EDAM BIO * <i>lait</i> <i>Bio</i>
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO * <i>fruit de saison à l'unité</i> <i>Bio</i>	FROMAGE BLANC AUX FRUITS <i>lait</i>	FRUIT DE SAISON	CAKE DU CHEF AUX AGRUMES <i>gluten, lait, oeufs</i>	FRUIT DE SAISON BIO * <i>fruit de saison à l'unité</i> <i>Bio</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 Scolaire de la ville de Villeneuve d'Ascq

Semaine du 14 au 18 Décembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Repas à thème : FÊTE DE L'HIVER	Repas Végétarien
Hors d'œuvre	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL gluten, oeufs, poissons, sulfites	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE moutarde, sulfites	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE moutarde, sulfites	CAKE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES gluten, lait, oeufs	VELOUTÉ DE LÉGUMES lait, sulfites, céleri
Menu bleu	FILET DE POISSON MSC SAUCE MOUTARDE poissons, gluten, moutarde, sulfites	CORDON BLEU SAUCE FORESTIERE gluten, lait, oeufs	SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE CURRY gluten, sulfites	SAUTÉ DE POULET SAUCE CRÈME MIEL/ÉPICES gluten, lait	PASTACHICHES HVE SAUCE MORNAY gluten, lait
	POMMES DE TERRE - HARICOTS BLANCS A LA TOMATE gluten	TORSADES BIO gluten, lait	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES gluten, céleri	GRATIN DAUPHINOIS - HARICOTS VERT BIO A L'AIL gluten, lait, oeufs, soja	
Menu vert	MENU UNIQUE	PANÉ FROMAGER SAUCE FORESTIERE gluten, lait, oeufs	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE CURRY céleri, gluten, lait, sulfites	SAUMON SAUCE CRÈME MIEL/ÉPICES poissons, gluten, lait	MENU UNIQUE
Produit laitier	SAINT NECTAIRE AOP * lait	YAOURT BIO DE LA FERME DE LA CLARINE * lait	SAINT MORET lait	CARRÉ DE LIGEUIL lait	MIMOLETTE BIO * lait
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT lait	FRUIT DE SAISON BIO * fruit d'hiver	CREME DESSERT SAVEUR CARAMEL lait	BÛCHE ROULÉE DU CHEF gluten, lait, oeufs	FRUIT DE SAISON BIO * fruit d'hiver
			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 21 au 25 Décembre 2026

Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	CAKE AU SAUMON DU CHEF <i>gluten, lait, oeufs, poissons</i>	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTÉ  <i>moutarde, sulfites</i>	VELOUTÉ DE BROCOLIS <i>sulfites, lait</i>	TORTILLA - GUACAMOLE <i>sulfites</i>	
Menu bleu	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME AU CITRON  <i>poisson, gluten, lait, sulfites</i> POMME NOISETTE	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO  <i>céleri</i> SPAGHETTIS BIO  <i>gluten, lait</i>	EMINCE DE CUISSE DE POULET SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY DOUX <i>lait, céleri, gluten, sulfites</i> RIZ DE CAMARGUE IGP - PETITS POIS 	SAUCISSE DE PORC SAUCE ESTRAGON <i>gluten, lait</i> LENTILLES BIO - CAROTTES & POMMES DE TERRE  	FÉRIÉ
Menu vert	MENU UNIQUE	MENU UNIQUE	GALETTE VEGETALE DU CHEF SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY DOUX <i>céleri, gluten, oeufs, sulfites, lait</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE ESTRAGON  <i>poissons, gluten, lait</i>	
Produit laitier	PETIT MOULÉ <i>lait</i>	TOMME NOIRE IGP  <i>lait</i>	BUCHETTE LAIT MELANGE <i>lait</i>	SAINT MORET <i>lait</i>	
Dessert	BÛCHE ROULÉE DU CHEF <i>gluten, lait, oeuf, soja</i>	FRUIT DE SAISON BIO  	FLAN CHOCOLAT <i>lait</i>	CHURROS <i>gluten, oeufs</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 28 Décembre 2026 au 1er Janvier 2027



Repas Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfites</i>	POTAGE AUX LÉGUMES VARIÉS <i>céleri, lait, sulfites</i>	CÉLERI MAYONNAISE <i>céleri, sulfites, moutarde, oeufs</i>	ACCRAIS DE MORUE <i>gluten, lait, poissons, soja</i>	
Menu bleu	POISSON PANÉ <i>gluten, poissons</i>	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AUX ÉPICES <i>gluten</i>	GALETTE VEGETALE DU CHEF <i>(boulgour et oeuf bio)</i> SAUCE CRÈME <i>céleri, gluten, oeufs, sulfites, lait</i>	BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE AU CUMIN <i>gluten, soja</i>	
	POMME DE TERRE - HARICOT VERT BIO - MAYONNAISE <i>moutarde, oeufs, sulfites</i>	RIZ DE CAMARGUE IGP AUX PETITS LEGUMES <i>céleri</i>	POMMES DE TERRE PERSILLÉES - POTIRON <i>céleri, sulfites, moutarde, oeufs</i>	SEMOULE BIO <i>gluten</i>	
Menu vert	MENU UNIQUE	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX ÉPICES <i>poissons, gluten</i>	MENU UNIQUE	BOULETTES VEGETALES SAUCE AU CUMIN <i>céleri, gluten, lait</i>	
Produit laitier	YAOURT AUX FRUITS <i>lait</i>	MIMOLETTE BIO <i>lait</i>	CAMEMBERT <i>lait</i>	VACHE QUI RIT BIO <i>lait</i>	
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO <i>fruit de saison</i>	LIÉGEOIS <i>lait, soja</i>	FRUIT DE SAISON	GAUFRE DE LIÈGE <i>gluten, lait, oeufs, soja</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