

MENUS SCOLAIRE
du lundi 5 au vendredi 30 mai 2025

UFCV

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 5 au vendredi 9 mai 2025	BETTERAVES BIO  VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE SAUCISSE FUMÉE Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES BIO AU JUS  CANCOILLOTE IGP  POMME BIO 	TOMATES & VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON  RIZ BIO PILAF  VACHE QUI RIT BIO LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE AIGUILLETES DE POULET FR SAUCE CRÈME  Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CRÈME BROCOLIS AUX OIGNONS VERRE DE LAIT BIO  GATEAU DU CHEF À LA RHUBARBE (FARINE BIO) 	FÉRIÉ	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE PANÉ FROMAGER ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAISE 
du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE  BOULETTES AU BOEUF VBF SAUCE ARRABIATA Alter : FALAFELS SAUCE ARRABIATA PENNE BIO  ST MORET BIO  MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	CHOU ROUGE RAPÉ & SAUCE MOUTARDE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FAÇON COUSCOUS Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO  CAMEMBERT BIO  FLAN VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET CORNICHONS  SAUTÉ DE PORC IGP LOCAL SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE  Alter : OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA)  PETITS POIS ST NECTAIRE AOP  ORANGE BIO	MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE  COLESLAW JAMBALAYA AUX LÉGUMES RIZ DE CAMARGUE IGP  COMTÉ AOP RÉGIONAL  COMPOTE FRAICHE POMME BIO BISCUITÉE 	CRÊPES AU FROMAGE MAISON POISSON PANÉ MSC & CITRON  COURGETTES SAUCE AU CURRY YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL  BANANE BIO 
du lundi 19 au vendredi 23 mai 2025	TABOULÉ (SEMOULE BIO)  SAUTÉ DE DINDE SAUCE ROMARIN Alter : QUENELLE NATURE SAUCE ROMARIN HARICOTS VERTS BIO  PONT L'ÉVÊQUE AOP  POMME BIO 	ROSETTE ET CORNICHON Alter : SURIMI ET CORNICHON POISSON BLANC MSC HUILE OLIVES & CITRON VERT  RIZ BIO PILAF  VACHE QUI RIT BIO  MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE FROMAGE BLANC JAMBON BLANC LR  Alter : TERRINE VÉGÉTARIENNE COQUILLETES BIO  EMMENTAL BIO RAPÉ  FLAN CHOCOLAT	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ  PASTÈQUE OEUFS DURS ÉPINARDS BÉCHAMEL YAOURT SUCRÉ LOCAL  CAKE AU YAOURT (FARINE BIO) 	C'EST TOI LE CHEF ! BURGER PARTY  SALADE VERTE & VINAIGRETTE BURGER VÉGÉTARIEN FRITES AU FOUR FROMAGE FONDU EN TRANCHE FRAISES & CHANTILLY
du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025	MENU CARBONE MODÉRÉ  SALADE MEXICAINE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC IGP RÉGIONAL SAUCE AU CURRY  Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE CURCUMA  CAROTTES VAPEUR BIO RÉGIONALES  CARREMENBOI  MELON	RADIS & BEURRE NUGGETS DE POULET & KETCHUP DU CHEF Alter : NUGGETS DE BLÉ & KETCHUP DU CHEF POMMES DE TERRE RISSOLÉES FROMAGE BLANC SUCRÉ LAIT AUX FRUITS ROUGES 	MENU VÉGÉTARIEN TOMATES & VINAIGRETTE AU BASILIC LASAGNES DE LÉGUMES GOUDA BIO  ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FÉRIÉ	FÉRIÉ
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labelisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 

