

MENUS FÉVRIER VACANCES 2026

du lundi 9 au vendredi 20 février 2026

UFCV

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COQUILLETTES BIO & VINAIGRETTE AU KETCHUP CORDON BLEU DE DINDE FR Alter : GALETTE AU FROMAGE GRATIN DE CHOU FLEUR CE2 BÉCHAMEL GOUDA BIO POMME BIO	 TOUT SCHUSS ! SALADE VERTE & VINAIGRETTE JAMBON FUMÉ LR Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE GRATIN DE POMMES DE TERRE AU MONT D'OR FROMAGE BLANC SUCRÉ BANANE BIO & SAUCE CHOCOLAT	SALADE DE POIS CHICHE & VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE HACHÉ AU VEAU FR SAUCE DUGLÉRÉ Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE DUGLÉRÉ HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PONT L'ÉVÈQUE AOP COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO	MENU VÉGÉTARIEN POTAGE DE LÉGUMES PAIN VÉGÉ DU CHEF SAUCE AU FROMAGE COQUILLETTES BIO & KETCHUP DU CHEF EMMENTAL BIO RÂPÉ CRÈME DESSERT CARAMEL	PÂTÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS Alter : TARTINADE D'OEufs FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY CAROTTES BIO PERSILLÉES CAMembert BIO GATEAU DU CHEF AU SPÉCULOOS (FARINE BIO)
MENU CARBONE MODÉRÉ  BROCOLIS BIO & VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET FR FAÇON GASTON GÉRARD Alter : EMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON GASTON GÉRARD SEMOUTURE BIO CANTAL AOP CLÉMENTINE	MARDI GRAS  SALADE ARLEQUIN & VINAIGRETTE PERSILLÉE FILET DE POISSON MSC MEUNIERE & CITRON GRATIN DE POTIRON BÉCHAMEL YAOURT ARÔME RÉGIONAL BUGNES	CÉLERI RÉMOULADE ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA Alter : MOULES FAÇON CARBONARA TORTIS BIO ST NECTAIRE AOP POIRE	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS Alter : PAIN VÉGÉTARIEN AUX LENTILLES CORAIL SAUCE AUX CHAMPIGNONS CAROTTES BIO POINTE DE BRIE RÉGIONALE GATEAU DU CHEF AU YAOURT (FARINE BIO)	MENU VÉGÉTARIEN SALADE VERTE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE EDAM BIO COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE
Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

du lundi 9 au vendredi 13 février 2026

du lundi 16 au vendredi 20 février 2026

