

Midi - UFCV Clair Matin

Menu du Lundi 15 Juillet au Dimanche 21 Juillet 2024

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Pâté de campagne	Melon charentais	Pastèque et feta AOP	Concombres Bio	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Jambon blanc	Accra de poisson
Brochette de poisson MSC pané	Filet de poulet	Sauté de porc au curry	Nuggets à la volaille	Boulettes au Boeuf et aux épices	Filet de colin MSC	Quiche Lorraine Quiche au thon et à la tomate
Riz Bio	Duo d'haricots verts et beurre	Boulgour томaté	Spaghettis	Lentilles vertes	Pomme de terre paillason	Salade verte
Laitage	Assortiments de fromages	Laitage	Assortiments de fromages	Laitage	Assortiments de fromages	Laitage
Fruit Bio de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Choux chantilly	Fruit de saison	Ile flottante sauce coco	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Soir - UFCV Clair Matin

Menu du Lundi 15 Juillet au Dimanche 21 Juillet 2024

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Betteraves Bio au maïs	Salade aux lardons	Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Avocat	Salade de pommes de terre au thon	Salade de haricots verts et oeufs durs	Macédoine mayonnaise
Palette à la diable	Bœuf BBC bourguignon	Boudin noir aux pommes	Sauce au bleu Steak haché	Rôti de dinde	Cuisse de poulet BBC rôtie aux herbes	Boulettes au veau à la crème et aux champignons
Polenta crémeuse au parmesan AOP	Cœur de blé Bio	Purée de pommes de terre	Frites	Petits pois au jus	Paëlla au poulet	Torsades Bio
Assortiments de fromages	Laitage	Assortiments de fromages	Laitage	Assortiments de fromages	Laitage	Assortiments de fromages
Tartelette à la framboise	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Panna cotta aux framboises	Fruit de saison	Fondant au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

