

**MENUS SCOLAIRE**  
du lundi 10 mars au vendredi 28 mars 2025

UFCV

	LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU LA VIE EN ROSE
du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS &amp; VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p><b>SAUTÉ DE DINDE FR</b> FAÇON BLANQUETTE</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE FAÇON BLANQUETTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE BALSMIQUE</p> <p>LÉGUMES DE COUSCOUS AUX POIS CHICHES BIO</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BÛCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : PALET MARAICHER</p> <p>COQUILLETTES BIO</p> <p>ST PAULIN</p> <p>POIRE</p>	<p><b>PATÉ DE CAMPAGNE LR &amp; CORNICHONS</b></p> <p>Alter : TARTINADE AUX OEUFS</p> <p><b>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC ET CITRON</b></p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>POMME BIO</p>	<p>RADIS ROSE RAPÉ SAUCE BULGARE</p> <p>HACHIS PARMENTIER <b>BOEUF VBF</b> A LA PURÉE DE BETTERAVES BIO</p> <p>Alter : BRANDADE DE <b>POISSON MSC</b> A LA PURÉE DE BETTERAVES BIO</p> <p>VERRE DE LAIT BIO &amp; SIROP GRENADINE</p> <p>GÂTEAU AUX PRALINES ROSES (FARINE BIO)</p>
du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025	<p>COLESLAW</p> <p><b>RÔTI DE DINDE FR SAUCE BERCY</b></p> <p>Alter : OMELETTE SAUCE BERCY</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNONS &amp; VINAIGRETTE</p> <p><b>FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OLIVES</b></p> <p>PETITS POIS</p> <p>CANCOILLOTTE A L'AIL IGP</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</p> <p><b>BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE AU THYM</b></p> <p>Alter : ACRAS DE MORUE</p> <p>CAROTTES CE2</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</p> <p>CAROTTES BIO LOCALES &amp; VINAIGRETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE</p> <p>CRÈPE AU FROMAGE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>KIWI BIO</p>
du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025	<p>CÉLERI REMOULADE</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS</p> <p>POMME BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>COQUILLETTES BIO ET MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>OEUFS DURS</p> <p>ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT LOCAL</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>RADIS &amp; BEURRE</p> <p><b>ÉMINCÉ DE DINDE FR SAUCE CURRY</b></p> <p>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL AUX POIS BIO SAUCE CURRY</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p><b>ROSETTE LR &amp; CORNICHONS</b></p> <p>Alter : SURIMI &amp; MAYONNAISE</p> <p><b>FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORA</b></p> <p>POÉLÉE DE LÉGUMES</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>CAKE AUX POIRES (FARINE BIO)</p>	<p>CHOU ROUGE RAPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES</p> <p><b>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL SAUCE TOMATE</b></p> <p>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO MANGUE</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



api