

MENUS VACANCES du lundi 21 avril au vendredi 2 mai 2025

UFCV

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 21 au vendredi 25 avril 2025	FÉRIÉ	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>RADIS ROSE & BEURRE</p> <p>TORTELLINI RICOTTA ÉPINARD SAUCE CIBOULETTE</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>CÉLÉRI RAPÉ VINAIGRETTE AUX FINES HERBES</p> <p>RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>Alter : COLIN MSC SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>PETITS POIS & CAROTTES</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>HAUT DE CUISSE DE POULET FR & MERGUEZ</p> <p>ALTER : FALAFEL & SAUCISSE VÉGÉ</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS & SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL</p> <p>YAOURT ARÔME</p>	<p>TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>FILET DE SAUMON MSC SAUCE DIEPPOISE</p> <p>SPAGHETTI BIO</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>CAKE AU CHOCOLAT & PÉPITES DE CAMEL (FARINE BIO)</p>
du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATES ET MAIS VINAIGRETTE BASILIC</p> <p>ROTI DE DINDE FR SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>DAHL DE LENTILLES BIO</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>PONT L'ÉVÈQUE AOP</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>CHOU FLEUR CE2 & VINAIGRETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF VBF</p> <p>Alter : BOLOGNAISE DE LÉGUMES</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>POIRE</p>	FÉRIÉ	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>BRANDA DE COLIN MSC</p> <p>COMTÉ AOP</p> <p>GATEAU AU FROMAGE BLANC LOCAL ET FARINE BIO LOCALE</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

