

MENUS VACANCES OCTOBRE 2025
du lundi 20 au 31 octobre 2025

UFCV



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOU ROUGE RAPÉ & VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE SOUBISE 🍷 Alter : LÉGUMES DE COUSCOUS AUX POIS CHICHES SEMOULE BIO 🌱 CANTAL AOP 🍷 FLAN NAPPÉ CARAMEL	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON 🌱 GRATIN DE CHOU FLEUR CE2 🍷 POINT DE BRIE PATURAGES COMTOIS 🍷 BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL LASAGNES BOLOGNAISE DE BOEUF VBF 🍷 Alter : LASAGNES DE LÉGUMES SUISSE SUCRÉ POMME BIO 🌱	LENTILLES BIO VINAIGRETTE 🌱 RÔTI DE DINDE FR SAUCE AUX OLIVES 🍷 Alter : QUENELLE NATURE SAUCE AUX OLIVES PETITS POIS CAMEMBERT BIO 🌱 POIRE	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÈRE 🌱 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 🌱 OMELETTE DU CHEF AUX FROMAGES (ŒUFS MEA) 🍷 POMMES DE TERRE RISSOLÉES & KETCHUP DU CHEF MIMOLETTE BIO 🌱 COMPOTE FRAICHE POMME BIO 🌱
CÉLERI RÉMOULADE BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE AUX CHAMPIGNONS 🍷 Alter : FALAFELS SAUCE AUX CHAMPIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BUTTERNUT PONT L'ÉVÊQUE AOP 🍷 MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	SALADE VERTE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE CURRY 🍷 Alter : DAHL DE LENTILLES BIO 🌱 RIZ IGP DE CAMARGUE 🍷 ST PAULIN BANANE BIO 🌱	SALADE DE PERLES TOMATES & MAÏS 🌱 POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON 🌱 ÉPINARDS BÉCHAMEL BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ POIRE	MENU VÉGÉTARIEN 🌱 CHOU BLANC RAPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES GALETTE VÉGÉTARIENNE AU BOULGHOUR DU CHEF HARICOTS VERTS BIO 🌱 VERRE DE LAIT BIO 🌱 CAKE CHOCOLAT ET CAROTTES (FARINE BIO) 🌱	POTAGE AU POTIMARRON SAUCISSE DE STRABOURG FR 🍷 Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE 🍷 POTATOES & KETCHUP DU CHEF TOMME NOIRE IGP 🍷 CLÉMENTINE
Dessert cuisiné par nos chefs 🍷	Produit Labelisé 🍷	Produit BIO 🌱	Produit région 🍷	Pêche durable 🌱

du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025

du lundi 27 au vendredi 31 octobre 2025