MENUS SCOLAIRE OCTOBRE 2025
du lundi 29 septembre au 17 octobre 2025

UFCV

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE PERSILLÉE CURRY DE CAROTTES BIO LOCALES ET POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS YAOURT ARÔME RÉGIONAL	RADIS & BEURRE JAMBON BLANC LR Alter : OMELETTE & KETCHUP DU CHEF COQUILLETTES BIO EMMENTAL BIO RAPÉ PRUNE ROUGE	BOULGHOUR & MAIS VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET FR AU JUS Alter : POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON HARICOTS BEURRE TOMME NOIRE IGP LIÉGEOIS VANILLE	TOMATES & VINAIGRETTE AU BASILIC SAUTÉ DE BOEUF VBF FAÇON BOURGUIGNON Alter : PAIN VÉGÉTAL DU CHEF & SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE VAPEUR CANCOILLLOTTE IGP COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CANNELLE	PIZZA AU FROMAGE FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE PETITS POIS SUISSE SUCRÉ BANANE BIO
du lundi 6 au vendredi 10 octobre 2025	CAROTTES RAPÉES & VINAIGRETTE A L'ORANGE RÔTI DE DINDE FR SAUCE BERCY Alter : PANÉ FROMAGER SAUCE NAPOLITAINE RIZ DE CAMARGUE IGP CAMEMBERT BIO YAOURT AROME RÉGIONAL	MENU VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR CE2 SAUCE FAÇON COCKTAIL GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE A TARTIFLETTE ST MORET BI0 POIRE BIO	SALADE DE PERLES TOMATES MAIS & VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE CHARCUTIÈRE Alter : QUENELLE NATURE SAUCE NANTUA BROCOLIS BIO A L'AIL GOUDA BIO POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES & MAYONNAISE BOLOGNAISE DE BOEUF VBF Alter : BOLOGNAISE DE LÉGUMES FUSILLI BIO EMMENTAL RAPÉ B FLAN CHOCOLAT	SALADE VERTE & VINAIGRETTE AUX HERBES POISSON PANÉ 100 % FILET & CITRON EPINARDS BÉCHAMEL CANTAL AOP ÉCLAIR AU CHOCOLAT
du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS & CORNICHONS ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE TANDOORI Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE TANDOORI HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE EDAM BIO PRUNE	CÉLERI RÉMOULADE BOULETTE DE BOEUF VBF SAUCE PAPRIKA Alter : FALAFEL SAUCE PAPRIKA RIZ IGP DE CAMARGUE CARRÉMENTBON BANANE BIO	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE FILET DE SAUMON MSC SAUCE ANETH PENNE BIO COULOMMIERS CRÈME DESSERT VANILLE	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ COLESLAW GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL GATEAU DU CHEF AUX POMMES BIO (FARINE BIO)	VOYAGE AU PORTUGAL ACCRAS DE MORUE SAUCE BARBECUE FEIJOADA (PLAT COMPLET AU PORC) Alter : FEIJOADA AUX POISSONS BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ ARROZ DOCE (RIZ AU LAIT DU CHEF)

Dessert cuisiné par nos chefs | Produit Labelisé | Produit BIO | Produit régional | Pêche durable