



RESTAURANT SCOLAIRE UFCV BOURGOGNE / FRANCHE COMTÉ

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mars 2020	Du 9 au 13	SALADE CHOUX ROUGE SAUTE DE PORC CHARCUTIER (cauté de dinde à la crème) FRITES PETIT MOULE NAPPE CARAMEL	MORTADELLE PEPITES DE POISSON FONDUE DE POIREAUX TOMME GRISE BANANE	SALADE VERTE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE ESTRAGON SEMOULE BIO CARRE FONDU COCKTAIL DE FRUITS	RADIS RONDS BOULETTE DE BŒUF BIO TEX MEX CHOUX DE BRUXELLES CHEVRE CHOU VANILLE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> POTAGE DE LEGUMES RISOTTO AUX PETITS LEGUMES RIZ BIO CARRE LIGUEIL POMME
	Du 16 au 20	TABOULÉ BIO JAMBON BLANC SAUCE ESTRAGON (jambon de dinde) HARICOTS VERTS GOUDA ORANGE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU CIDRE HACHIS PARMENTIER BRIE CRÈME DESSERT VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE FRICASSE DE PORC SAUCE INDIENNE (fricassée de dinde) JEUNES CAROTTES CHANTAILLOU POIRE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CÉLERI RÉMOULADE DALH DE LENTILLES COQUILLETES BIO EDAM COMPOTE DE POMMES PASSION	CHOU BLANC VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC POISSON PANÉ SAUCE CITRON EPINARDS A LA BECHAMEL YAOURT NATURE TARTE AU CHOCOLAT
	Du 23 au 27	POTAGE DE LÉGUMES CORDON BLEU DE VOLAILLE RATATOUILLE MIMOLETTE BANANE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE D'ORANGE FALAFELS FAÇON HONGROISE BROCOLIS VACHE QUI RIT YAOURT LOCAL	SALADE AUX DEUX CŒURS À LA VINAIGRETTE MOULES SAUCE MARINIÈRE RIZ BIO EMMENTAL KIWI	<u>REPAS SAVOYARD</u> BATAVIA VINAIGRETTE BALSAMIQUE TARTIFLETTE (omelette) CRÈME ANGLAISE GÂTEAU AUX FRAMBOISES (FARINE BIO)	ROSETTE ET CORNICHONS DOS DE COLIN SAUCE CREVETTES SEMOULE BIO PETIT SUISSE SUCRÉ ANANAS FRAIS
	Du 30 au 3	SALADE DE POMMES DE TERRE TAJINE DE LÉGUMES AUX BOULETTES D'AGNEAU PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES POIRE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE COLESLAW CHILI SIN CARNÉ MAASDAM BIO MOUSSE CHOCOLAT	PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHONS SAUTÉ DE POULET À LA DIJONNAISE HARICOTS BEURRE CAMEMBERT BIO ABRICOTS AU SIROP	RILLETTES DE THON ROTI DE PORC SAUCE AUX CHAMPIGNONS (rôti de dinde) POMMES VAPEURS FROMAGE BLANC BANANE	RADIS AU BEURRE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE CHOU-FLEUR TOMME GRISSE GAUFRE AU SUCRE
Avril 2020	Du 6 au 10	CELERIS A L'ANCIENNE SAUCISSE (merguez) LENTILLES GOUDA YAOURT LOCAL	ŒUFS DURS SAUCE TARTARE ESCALOPE DE POULET AU JUS GRATIN DE SALSIFIS PETIT SUISSE ORANGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE JAMBON BLANC (jambon de dinde) PUREE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE PERLES BEIGNETS DE CALAMAR HARICOTS VERTS EDAM BIO KIWI BIO	<u>REPAS VEGETARIEN + REPAS DE PÂQUES</u> POTAGE DE LEGUMES RISOTTO DE Pâques (RIZ BIO ASPERGES PETITS POIS MAIS) CREME ANGLAISE GATEAU SURPRISE AU CHOCOLAT (FARINE BIO)
	Du 13 au 17		BETTERAVES BIO AIGUILLETES DE VOLAILLE A L'AIL FLAGOLETS FONDU CARRE COMPOTE POMMES BANANES	CHOUX BLANC VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE FROMAGERE CAROTTES MIMOLETTE ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU MIEL SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON TORTIS EMMENTAL RAPE ANANAS FRAIS	<u>REPAS VEGETARIEN</u> POTAGE DE LEGUMES TORTILLA CAMEMBERT FLAN NAPPE CARAMEL