

MENUS SCOLAIRES

du lundi 29 avril au vendredi 31 mai 2024

UFCV

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 29 avril au vendredi 3 mai	<p>TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE DIEPPOISE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>PONT L'EVEQUE AOP</p> <p>POMME BIO</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE LA CIBOULETTE</p> <p>STEAK HACHÉ VBF ET KETCHUP DU CHEF</p> <p>Alter : NUGGETS DE POISSON et KETCHUP DU</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>KIWI BIO</p>	FÉRIÉ	<p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉ</p> <p>CHOU & POMMES DE TERRE FAÇON CHOUCROUTE</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME FRAMBOISE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>PIZZA AUX FROMAGES</p> <p>CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>
du lundi 6 au vendredi 10 mai	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE D'VOLAILLE FR</p> <p>Alter : PANÉ FROMAGER</p> <p>COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE BASILIC</p> <p>FILET DE POULET SAUCE CRÈME</p> <p>Alter : FILET DE COLIN SAUCE CRÈME</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</p> <p>BANANE BIO</p>	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
du lundi 13 au vendredi 17 mai	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>CHIPOLATAS LR</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>TORTILLAS ET KETCHUP DU CHEF</p> <p>GRATIN DE COTES DE BLETTE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POMME BIO</p>	<p>TABOULÉ A LA MENTHE</p> <p>ROTI DE BOEUF FROID VBF SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : FILET DE COLIN FROID MSC SAUCE TARTARE</p> <p>BROCOLIS PERSILLADE</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO BISCUIT</p>	<p>AMBIANCE DE LA BROUSSE</p> <p>SALADE FAÇON KACHUMBARI (TOMATE CONCOMBRE, OIGNONS)</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FAÇON YASSÉ</p> <p>Alter: ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE FAÇON YASSA</p> <p>RIZ BIO À LA SÉNÉGALEISE</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>CAKE DU CHEF MARBRÉ</p>	<p>PATÉ DE CAMPAGNE LR</p> <p>Alter : TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>COLIN MSC SAUCE PROVENCALE</p> <p>ÉPINARDS A LA CRÈME</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>BANANE BIO</p>
du lundi 20 au vendredi 24 mai	FÉRIÉ	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>YAOURT AROME RÉGIONAL</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>PAIN DE POISSON</p> <p>SALADE NICOISE</p> <p>COMTÉ IGP</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>Alter : QUENELLEDE BROCHET SAUCE CRÈME</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ 100% FILET MSC CITRON</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>BISCUIT ROULÉ À LA FRAISE</p>
du lundi 27 au vendredi 31 mai	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>ROTI DE DINDE FR SAUCE AUX OLIVES</p> <p>Alter : PALET MARAICHER SAUCE AUX OLIVES</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</p> <p>PONT L'EVÊQUE AOP</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>SALADE VERTE + VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES DE BOEUF VBF</p> <p>Alter : LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>YAOURT RÉGIONAL</p> <p>MELON</p>	<p>COLESLAW</p> <p>PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE CITRON VERT</p> <p>CAROTTE CE2</p> <p>EDAM BIO</p> <p>GATEAU AU YAOURT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>TOMATES VINAIGRETTE AU XÉRÉS</p> <p>OMELETTE (OEUFS MEA) DU CHEF</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME RHUBARBE</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>TARTINADE AU THON</p> <p>ROTI DE PORC FR SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : OEUF SAUCE TARTARE</p> <p>SALADE DE RIZ</p> <p>CHANTILLY</p> <p>FRAISES</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



api