

MENUS VACANCES DÉCEMBRE 2025
du lundi 22 décembre 2025 au vendredi 2 janvier 2026

UFCV

api



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUCISSE DE PORC CE2 </p> <p><i>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</i></p> <p>LENTILLES BIO AU JUS </p> <p>MIMOLETTE BIO </p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>MENU DE NOËL </p> <p>MOUSSE DE CANARD & SON TOAST</p> <p>FILET DE SAUMON MSC SAUCE AUX AGRUMES </p> <p>RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>BÛCHE DE CHÈVRE</p> <p>CAKE DU CHEF AU PAIN D'ÉPICES & CRÈME ANGLAISE </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ </p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX FROMAGE À RACLETTE</p> <p>YAOURT SUCRÉ LOCAL </p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO VANILLE </p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>POTAGE DE LÉGUME </p> <p>BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE TOMATE </p> <p><i>Alter : FALAFELS SAUCE TOMATE</i></p> <p>COQUILLETTES BIO </p> <p>CANTAL AOP </p> <p>KIWI BIO </p>
<p>du lundi 22 au 26 décembre 2025</p>				
<p>SALADE DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET CORNICHONS & VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON </p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>MENU DE FIN D'ANNÉE </p> <p>RILLETTES DE SAUMON</p> <p>SAUTÉ DE CANARD SAUCE AU CASSIS</p> <p><i>Alter : SAUMON MSC</i> SAUCE AU CASSIS</p> <p>PURÉE DE BUTTERNUT </p> <p>MAMIROLLE </p> <p>CAKE DU CHEF AUX MARRONS & SAUCE CHOCOLAT </p>	<p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE MOUTARDE </p> <p><i>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE MOUTARDE</i> </p> <p>BLÉ PILAF</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CHOU FLEUR & VINAIGRETTE</p> <p>TARTE AU COMTÉ AOP </p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>POMME BIO </p>
<p>du lundi 28 décembre au 2 janvier 2026</p>				
<p>Dessert cuisiné par nos chefs </p>	<p>Produit Labelisé </p>	<p>Produit BIO </p>	<p>Produit régional </p>	<p>Pêche durable </p>