

MENUS AOÛT 2026
du lundi 3 au vendredi 28 août 2026

UFCV

LUNDI	MARDI REPAS FROID	MERCREDI	JEUDI MENU PLAGE	VENDREDI MENU BAS CARBONE
<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>PAUPIETTES AU VEAU FR SAUCE TANDOORI</p> <p>Alter : PAUPIETTES AUX POISSONS SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>MELON</p>	<p>CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : OEUFS DURS</p> <p>SALADE DE RIZ BIO & TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE BLÉ ARLEQUIN</p> <p>NUGGETS DE POULET & KETCHUP DU CHEF</p> <p>Alter : NUGGETS DE BLÉ</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>YAOURT ARÔME RÉGIONAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>LIMONADE À LA MENTHE & PASTÈQUE</p> <p>PANINI AUX FROMAGES</p> <p>TOMATES CERISE</p> <p>TARTELETTE DU CHEF AU CHOCOLAT & ÉCLATS DE CARAMEL</p>	<p>TOMATES & VINAIGRETTE HUILE D'OLIVES</p> <p>PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON</p> <p>DUO DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE</p> <p>COMTÉ AOP</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CASSIS</p>
<p>MENU PLAGE</p> <p>TABOULÉ ESTIVAL (SEMOULE BIO)</p> <p>BEIGNET DE CALAMARS & SAUCE TARTARE</p> <p>POËLÉE DE COURGETTES</p> <p>FICELLO</p> <p>PASTÈQUE</p>	<p>CONCOMBRE & VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON BLANC LR & KETCHUP DU CHEF</p> <p>Alter : ROULÉ VÉGÉ & KETCHUP DU CHEF</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RÂPÉ</p> <p>CRÈME VANILLE DU CHEF & SPÉCULOOS</p>	<p>SALADE DE PETITS POIS À LA MENTHE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF FR FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>Alter : FALAFELS FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO PRUNE</p>	<p>REPAS À THÈME : C'EST TOI LE CHEF ! MENU WRAP</p> <p>TOMATES CERISE</p> <p>WRAP POULET AU FROMAGE FRAIS</p> <p>Alter : WRAP OEUF AU FROMAGE FRAIS</p> <p>CHIPS</p> <p>YAOURT A BOIRE</p> <p>CAKE DU CHEF À LA FRAMBOISE (FARINE BIO)</p>	<p>OEUF DUR & MAYONNAISE</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS AUX POIS CHICHES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL</p> <p>FRUIT BIO</p>
<p>MELON JAUNE</p> <p>RÔTI DE DINDE FR SAUCE PROVENÇALE</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE</p> <p>BLÉ BIO PILAF</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>MENU BAS CARBONE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE</p> <p>PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF AUX LENTILLES CORAIL BIO & EMMENTAL BIO & SAUCE TOMATE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>YAOURT ARÔME RÉGIONAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>SAUTÉ DE PORC LR SAUCE AUX OLIVES</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE AUX OLIVES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE FR</p> <p>Alter : PANÉ FROMAGER</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATES & MOZARELLA</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE ORIENTALE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (FARINE BIO)</p>
<p>CAROTTES BIO RÂPÉES & VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS, COURGETTES ET CHÈVRE</p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL</p> <p>MELON</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>POISSON PANÉ MSC & CITRON</p> <p>GRATIN D'AUBERGINES MOZZA</p> <p>POINTE DE BRIE RÉGIONALE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>PASTÈQUE</p> <p>RÔTI DE DINDE FR MAYONNAISE</p> <p>Alter : OEUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE RIZ BIO, TOMATES ET MAÏS</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES AU BOEUF VBF</p> <p>Alter : LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>CAKE DU CHEF MARBRÉ (FARINE BIO)</p>	<p>TZATZIKI</p> <p>SAUCISSE DE PORC CE2</p> <p>Alter : ROULÉ VÉGÉTAL</p> <p>POMMES DE TERRE RÔTIS AU THYM</p> <p>MIMOLETTE BIO</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAMBOISE</p>
Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

du lundi 3 au vendredi 7 août 2026

du lundi 10 au vendredi 14 août 2026

du lundi 17 au vendredi 21 août 2026

du lundi 24 au vendredi 28 août 2026