

MENUS JUILLET 2026
du lundi 6 au vendredi 31 juillet 2026

UFCV

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE FAÇON ROUGAIL</p> <p>Alter : ROULÉ VÉGÉTAL FAÇON ROUGAIL</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>MELON</p>	<p>SALADE DE RIZ BIO & TOMATE VINAIGRETTE BASILIC</p> <p>PAUPIETTES AU VEAU FR SAUCE PROVENÇALE</p> <p>Alter : PAUPIETTES AUX POISSONS SAUCE PROVENÇALE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MENU BIO</p> <p>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL & FINES HERBES</p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</p> <p>PENNE BIO</p> <p>EMMENTAL RÂPÉ BIO</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAMBOISE</p>	<p>REPAS FROID - MENU BAS CARBONE</p> <p>SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>RÔTI DE DINDE FR & MAYONNAISE STICK</p> <p>Alter : OEUFS DURS & MAYONNAISE STICK</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE & MAÏS</p> <p>YAOURT SUCRÉ LOCAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>CLAFOUTIS AUX CERISES</p>
<p>CAROTTES BIO RÂPÉES & VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE AU THYM</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE AU THYM</p> <p>PETITS POIS</p> <p>COULOMMIERS RÉGIONAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">FÉRIÉ</p>	<p>TABOULÉ ESTIVAL</p> <p>MEUNIÈRE DE COLIN MSC</p> <p>COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>REPAS A THÈME : UN PETIT TOUR AU CANADA</p> <p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE AU CRANBERRIES</p> <p>POUTINE REVISITÉE (EFFILOCHÉ DE PORC FR SAUCE POUTINE)</p> <p>Alter : ÉMINCÉ DE POIS SAUCE POUTINE</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>CHEDDAR RÂPÉ</p> <p>GATEAU DU CHEF AU SIROP D'ÉRABLE (FARINE BIO)</p>	<p>OEUF DUR & MAYONNAISE</p> <p>POIS CHICHES BIO SAUCE BASQUAISE</p> <p>FARFALLES BIO</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO</p>
<p>MELON JAUNE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE AU PAPRIKA FUMÉ</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE AU PAPRIKA FUMÉ</p> <p>BLÉ BIO PILAF</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE AU KETCHUP</p> <p>PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF AUX LENTILLES BIO & MOZARELLA SAUCE TOMATE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>YAOURT ARÔME RÉGIONAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>TZATZIKI</p> <p>RÔTI DE PORC LR SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : OEUFS DURS SAUCE TARTARE</p> <p>BOULGOUR BIO FAÇON TABOULÉ</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 & VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>COMTÉ AOP</p> <p>TARTELETTE AU CITRON</p>
<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</p> <p>SALADE DE CAROTTES BIO RÂPÉES RÉGIONALES</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>ÉPINARDS À LA CRÈME</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>PASTÈQUE</p> <p>RÔTI DE DINDE FR SAUCE COCKTAIL</p> <p>Alter : OEUFS DURS SAUCE COCKTAIL</p> <p>SALADE DE RIZ BIO, TOMATES ET MAÏS</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>CRÈME VANILLE DU CHEF</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 AUX PÊCHES (FARINE BIO)</p>	<p>SALADE DE CONCOMBRE</p> <p>SAUCISSE DE PORC CE2</p> <p>Alter : ROULÉ VÉGÉTAL</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO</p> <p>MIMOLETTE BIO</p> <p>FRUIT BIO</p>

Dessert cuisiné par nos chefs

Produit Labelisé

Produit BIO

Produit régional

Pêche durable

du lundi 6 au vendredi 10 juillet 2026

du lundi 13 au vendredi 17 juillet 2026

du lundi 20 au vendredi 24 juillet 2026

du lundi 27 au vendredi 31 juillet 2026