MENUS SCOLAIRES
du lundi 3 juin au vendredi 5 juillet 2024

UFCV

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 3 au vendredi 7 juin	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE A LA GRATIN DE TORSADES BIO PIPERADE ET MOZZARELLA PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE BLANCHE	MELON ROTI DE PORC RÉGIONAL SAUCE CHARCUTIÈRE Alter : OEUF DUR SAUCE CHARCUTIÈRE POMMES RÔSTI BRIE PATURAGE COMTOIS YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL	CHOU FLEUR VINAIGRETTE COCKTAIL BOLOGNAISE DE BOEUF VBF Alter : BOLOGNAISES DE LÉGUMES SPAGHETTI EMMENTAL BIO RAPÉ ABRICOT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE COLOMBO Alter : JAMBALAYA AUX HARICOTS ROUGES RIZ BIO PILAF GOUDA BIO MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	REPAS FROID CHAMPIGNONS À LA GRECQUE MORCEAUX DE COLIN MSC SAUCE CITRON TABOULÉ TOMME NOIRE BANANE BIO
du lundi 10 au vendredi 15 juin	SALADE DE PERLES TOMATE MAIS ET VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CURRY Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CURYY CAROTTES CE2 À L'AIL ST MORET BIO PÊCHE	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE SAUCE BULGARE EGRÉNÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE MÉRIDIONALE PENNE BIO EMMENTAL BIO RAPÉ YAOURT AROME RÉGIONAL	HOUMOUS MERGUEZ AU JUS Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE LÉGUMES FAÇON COUSCOUS ST PAULIN PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	MORTADELLE ET CORNICHONS Alter : OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME RIZ BIO PILAF POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS PASTEQUE RÉGIONALE	TOMATE VINAIGRETTE AU PESTO STEAK HACHÉ VBF À LA FONDUE D'ÉCHALOTE Alter : PALET MARAICHER A LA FONDUE D'ÉCHALOTE GRATIN DE COURGETTES SUISSE SUCRÉ CRÊPES AU CHOCOLAT
du lundi 17 au vendredi 21 juin	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A L'AIL POISSON BLANC MSC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO A L'AIL VACHE QUI RIT BIO FLAN VANILLE	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRON NUGGETS DE BLÉ SAUCE INDIENNE POMMES DE TERRE RISSOLÉES EDAM BIO NECTARINE JAUNE	REPAS FROID TABOULÉ BIO À LA MENTHE ROTI DE PORC RÉGIONAL FROID SAUCE TARTARE Alter : SURIMI SAUCE TARTARE SALADE DE PÂTES PONT L'ÉVÊQUE AOP BANANE BIO	TOMATE VINAIGRETTE CIBOULETTE SAUTÉ DE BOEUF FAÇON THAI Alter: FALAFEL FAÇON THAI RIZ BIO PILAF MIMOLETTE COMPOTE FRAICHE POMMES BIO MÛRE	ATELIER C'EST TOI LE CHEF ! WRAP PARTY MELON WRAP POULET AU CURRY ET CRUDITÉS Alter : WRAP THON AU CURRY ET CRUDITÉS CHIPS YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL CAKE DU CHEF À LA FRAMBOISE
du lundi 24 au vendredi 28 juin	SALADE MEXICAINE SAUCISSE DE FRANCFORT Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE COURGETTES PERSILLÉES RÉGAL DES MOINES YAOURT AROME RÉGIONAL	MENU VÉGÉTARIEN FROID HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE COMTÉ AOP FLAN NAPPÉ CARAMEL	CONCOMBRE VINAIGRETTE A L'ANETH PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE AURORE SEMOULE BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES POMME BIO	PATÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS Alter : RILLETTES DE THON BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE AUX HERBES Alter : PANÉ FROMAGER SAUCE CURCUMA MACARONI BIO EMMENTAL BIO RAPÉ ABRICOT	MENU VÉGÉTARIEN PASTÈQUE LASAGNES ÉPINARDS CHEVRE VERRE DE LAIT BIO GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT
du lundi 1er au vendredi 5 juillet	MENU VÉGÉTARIEN BETTERAVES VINAIGRETTE TAJINE AUX LÉGUMES SEMOULE BIO ST NECTAIRE AOP NECTARINE BLANCHE	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC COLIN MSC SAUCE OSEILLE COURGETTES A L'OIGNON SUISSE SUCRÉ GAUFRE DE LIÈGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU CIDRE CHILI CON CARNÉ Alter : CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO PILAF ST MORET BIO PÊCHE	COQUILLETTES BIO TOMATE MAIS VINAIGRETTE AIGUILLETTES DE POULET AUX HERBES Alter : NUGGETS DE BLÉ PETITS POIS TOMME GRISE FLAN CHOCOLAT	REPAS FROID SIROP DE FIN D'ANNÉE TOMATE CERISE WRAP THON CRUDITÉS CAMEMBERT PORTION BEIGNET CHOCO NOISETTE

Dessert cuisiné par nos chefs | Produit Labelisé | Produit BIO | Produit régional | Pêche durable