

MENUS SCOLAIRE DÉCEMBRE 2025
du lundi 1er au vendredi 19 décembre 2025

UFCV



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 1er au vendredi 5 décembre 2025	SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS ET MAÏS & VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE PAPRIKA Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE PAPRIKA CAROTTES & PANAI VAPÉUR PONT L'ÉVÊQUE AOP ORANGE BIO	CHOU ROUGE RÂPÉ & VINAIGRETTE AUX POMMES JAMBON BLANC LR & SAUCE BARBECUE Alter : OMELETTE & SAUCE BARBECUE COQUILLETES BIO EMMENTAL BIO RAPÉ FLAN CHOCOLAT	MENU BIO BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE PERSILLÉE BOULETTES DE BOEUF BIO & SAUCE TOMATE Alter : FALAFELS & SAUCE TOMATE BOULGHOUR BIO MIMOLETTE BIO BANANE BIO	CAROTTES RÂPÉES & VINAIGRETTE POISSON PANÉ 100% FILET MSC & CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL VERRE DE LAIT BIO CAKE DU CHEF AU CITRON (FARINE BIO)	MENU FRANC-COMTOIS VELOUTÉ DE POTIMARRON (JARDINS D'OZ - LURE 70) TARTE DU CHEF AU COMTÉ (ENILEA - MAMIROLLE 25) SALADE DE CHOU & VINAIGRETTE (C BIO - MONT'S DE GY 70) CANCOILLOTTE IGP (PÂTURAGES COMTOIS - CLERVAL 25) YAOURT ARÔME (MAUGAIN - CHAPELLE D'HUIN 25)
du lundi 8 au vendredi 12 décembre 2025	CÉLERI RÂPÉ & VINAIGRETTE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC & SAUCE À L'ORANGE PETITS POIS CE2 CAMEMBERT BIO YAOURT AUX FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE DINDE FR SAUCE CHAMPIGNONS Alter : PAIN VÉGÉTAL DU CHEF SAUCE CHAMPIGNONS SEMOULE BIO ST MORET BIO POIRE	TARTINADE AUX OEUFS SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE INDIENNE Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE INDIENNE CAROTTES BIO PERSILLÉES CANTAL AOP COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CANNELLE	MENU VÉGÉTARIEN SALADE VERTE & VINAIGRETTE PARMENTIER DE BUTTERNUT À L'ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO YAOURT SUCRÉ LOCAL BANANE BIO	MÉLANGE DE BLÉ BIO MAÏS & VINAIGRETTE PERSILLÉE SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON Alter : QUENELLE NATURE SAUCE AUREOLE GRATIN DE CHOU FLEUR CE2 SAINT PAULIN KIWI BIO
du lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) PAUPIETTES DE VEAU FR SAUCE MOUTARDE Alter : FALAFELS SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME BIO	MENU VÉGÉTARIEN SALADE VERTE & VINAIGRETTE GNOCCHIS FAÇON SAVOYARDE YAOURT ARÔME LOCAL POIRE	ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL SAUCISSE FUMÉE Alter : ROULÉ VÉGÉTAL HARICOTS BLANCS À LA TOMATE POINTE DE BRIE PÂTURAGES COMTOIS CRÈME DESSERT CARAMEL	MENU NOËL JOYEUX NOËL TARTINADE AVOCATS & CREVETTES ET SON TOAST FILET DE POULET FR SAUCE AUX MORILLES Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE AUX MORILLES POMMES DAUPHINES SAPIN BÛCHE DE NOËL DU CHEF	SALADE DE LENTILLES BEIGNET DE CALAMAR & SAUCE TARTARE PETITS POIS COULOMMIERS ORANGE BIO
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable