

MENUS OCTOBRE SCOLAIRE 2026
du lundi 28 septembre au vendredi 16 octobre 2026

UFCV

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE DINDE FR FAÇON BLANQUETTE Alter : QUENELLE NATURE FAÇON BLANQUETTE CAROTTES BIO RÉGAL DES MOINES DONUTS SUCRÉ	SALADE DE CONCOMBRE & VINAIGRETTE CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ESTRAGON SEMOULE BIO COULOMMIERS RÉGIONAL FLAN CHOCOLAT	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BOEUF BIO VBF Alter : FALAFEL SAUCE ITALIENNE TORSADES BIO EMMENTAL RAPÉ BIO COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO PRUNE	MENU BAS CARBONE SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE BASILIC PIZZAS AU FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE (ENILEA) COULIS DE FRUITS ROUGES	SALADE MEXICAINE RÔTI DE PORC LR SAUCE DIJONNAISE Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE DIJONNAISE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON
SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE JAMBON BLANC LR SAUCE COCKTAIL Alter : OEUFS MEA SAUCE COCKTAIL POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP FRUIT BIO	ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL CASSOLETTE DU PÊCHEUR SAUCE CRÈME À L'AIL RIZ BIO PILAF CAMEMBERT BIO CRÈME AUX OEUFS	SALADE DE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PAUPIETTE AU VEAU FR SAUCE NIÇOISE Alter : PAUPIETTE AU POISSON SAUCE NIÇOISE SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO ILE FLOTTANTE	LE GRAND REPAS DE HAUTE SAÔNE VELOUTÉ DE PANAI, POMMES DE TERRE, PERSIL & ÉCLATS DE NOISETTE SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE COMTÉ & MOUTARDE Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE COMTÉ & MOUTARDE PURÉE DE CAROTTE BIO & MAÏS POINTE DE BRIE RÉGIONALE CAKE AU CHOCOLAT, AMANDES GRIOTTE & GANACHE (FARINE BIO)	MENU BAS CARBONE CÉLERI RÉMOULADE GRATIN DE GNOCCHIS, ÉPINARDS ET EMMENTAL BIO YAOURT ARÔME RÉGIONAL FRUIT BIO
MACÉDOINE DE LÉGUMES & MAYONNAISE BOULETTES AU BOEUF BIO VBF SAUCE ITALIENNE Alter : BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO COQUILLETES BIO EMMENTAL BIO RÂPÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE MSC & CITRON BROCOLIS BIO PERSILLÉS GOUDA BIO FLAN NAPPÉ CARAMEL	MÉLANGE DE MAÏS ET DÉS D'EMMENTAL SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE AU JUS Alter : OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE (OEUFS MEA) GRATIN DE POTIRON (LOCAL) TOMME NOIRE IGP FRUIT BIO	TOUS ENSEMBLE À TABLE ! SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE PARMENTIER À L'EFFILOCHÉ DE CANARD Alter : BRANDA DE POISSONS FROMAGE BLANC SUCRÉ RÉGIONAL TARTELETTE DU CHEF AU CHOCOLAT	MENU BAS CARBONE SALADE D'ENDIVES & VINAIGRETTE TARTE DU CHEF AU COMTÉ AOP YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL FRUIT DE SAISON
Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labellisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2026

du lundi 12 au vendredi 16 octobre