

MENUS VACANCES

du lundi 5 au vendredi 30 août 2024

UFCV

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 5 au vendredi 9 août 2024	<p>TABOULÉ BIO A LA MENTHE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE PROVENÇALE</p> <p>Alter : FILET DE COLIN LIEU MSC SAUCE PROVENÇALE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</p> <p>MAMIROLLE RÉGIONAL</p> <p>ABRICOT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>OMELETTE DU CHEF AUX FINES HERBES (MEA)</p> <p>FRITES AU FOUR ET KETCHUP DU CHEF</p> <p>COULOMMIERS PATURAGE COMTOIS</p> <p>YAOURT ARÔME BIO RÉGIONAL</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>PASTÈQUE</p> <p>JAMBON BLANC LR & MAYONNAISE</p> <p>Alter : SURIMI ET MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE RIZ BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>COLESLAW</p> <p>WRAP POULET AU CURRY</p> <p>Alter : WRAP CRUDITÉS AU CURRY</p> <p>MOULÉ AIL & FINES HERBES</p> <p>CERISES</p>	<p>EN AVANT LES ATHLÈTES</p> <p>PANIER DE TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>ANNEAUX DE CALAMAR À LA ROMAINE ET CITRON</p> <p>LANCER DE PETITS POIS</p> <p>CRÈME DE FOURME D'AMBERT AOP</p> <p>BARRE PARALLÈLE DE CÉRÉALES DU CHEF AU CHOCOLAT</p>
du lundi 12 au vendredi 16 août 2024	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>CANCOILLOTE IGP</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE & OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>NECTARINE</p>	<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE PORC FR SAUCE PAPRIKA</p> <p>Alter : FALAFEL SAUCE PAPRIKA</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CERISE</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>PASTÈQUE</p> <p>STEAK HACHÉ À L'ÉCHALOTE</p> <p>Alter : GALETTE FROMAGE</p> <p>POMME RÔSTI</p> <p>RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS</p> <p>BANANE BIO</p>
du lundi 19 au vendredi 23 août 2024	<p>MELON</p> <p>CHIPOLATAS AU JUS</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE & CAROTTES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>YAOURT ARÔME LOCAL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>RISOTTO AUX POIVRONS</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</p> <p>PÊCHE</p>	<p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>MOUSSAKA</p> <p>Alter : MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>CANCOILLOTE IGP</p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE MAYONNAISE</p> <p>ROTI DE BOEUF VBF SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : OEUF DUR SAUCE TARTARE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE</p> <p>YAOURT SUCRÉ LOCAL</p> <p>ABRICOT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>TARTE AU COMTÉ</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS</p>
du lundi 26 au vendredi 30 août 2024	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE DE COQUILLETES BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>NECTARINE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU PESTO</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON</p> <p>BROCOLIS A L'AIL</p> <p>YAOURT ARÔME LOCAL</p> <p>BEIGNET FRAIBOISE</p>	<p>BOULETTES DE BOEUF VBF & MERGUEZ FAÇON COUSCOUS</p> <p>Alter : FALAFEL & SAUCISSE VÉGÉTALE FAÇON COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>COMTÉ IGP</p> <p>MELON JAUNE</p>	<p>PASTÈQUE</p> <p>ROTI DE PORC LR SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : COLIN MSC SAUCE TARTARE</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS TOMATE MAIS & VINAIGRETTE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>TOMATE FARCIE</p> <p>Alter : GALETTE À LA TOMATE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>ST PAULIN</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

