

api



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du 06 au 10 janvier 2025

Épiphanie

lundi 06

mardi 07

mercredi 08

jeudi 09

vendredi 10

Hors d'œuvre

Betteraves BIO

Carottes BIO râpées à la vinaigrette

Toast gratiné à l'emmental

Plat protidique

Sauce Carbonara, Emmental râpé

Chili sin carne pois BIO

Parmentier de colin MSC

Émincé de dinde aux pois chiches à la napolitaine

Sauté de porc BBC à la moutarde

Accompagnement

Torsades BIO

Riz BIO créole

Salade verte, Vinaigrette

Carottes BIO braisées

Petits pois aux oignons

Produit laitier

Yaourt nature BIO

Mimolette

Tomme noire

Dessert

Fruit de saison

Duo de compote de pomme LOCALE et fromage blanc auX spéculoos

Ananas rôti à la vanille

Galette des Rois

Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labellisé









api



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 13 au 17 janvier 2025

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Salade verte et endives aux pommes LOCALES 	Salade de riz, maïs et ciboulette		Velouté de potiron BIO, St Moret 	
Plat protidique	Filet de colin MSC, Sauce crème 	Sauté de poulet paysanne	Pasta party bolognaise	Omelette BIO à la ciboulette 	Rôti de porc BBC, jus lié viande 
Accompagnement	Boulgour BIO 	Choux-fleurs gratinés	Torsades BIO 	Fondue d'épinards à l'ail, Sauce mornay	Frites fraîches
Produit laitier			Camembert		Saint Paulin
Dessert	Fromage blanc nature, Coulis de fruits rouges	Banane BIO 	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne



Menu du lundi 20 au 24 janvier 2025

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre		Céleri rave BIO sauce rémoulade	Chiffonnade de batavia au maïs		Coleslaw purple et dés de fromage
Plat protidique	Émincé de dinde, jus lié thym et citron	Pennes BIO aux trois fromages (emmental BIO)	Jacket potatoes au bacon	Calamars à la romaine	Sauté de bœuf BBC au paprika
Accompagnement	Purée de potiron		Carottes BIO braisées, Choux-fleurs	Riz à la tomate	Petits pois au jus
Produit laitier	Emmental			Yaourt aromatisé LOCAL	
Dessert	Fruit de saison	Compote fraîche de pommes LOCALES	Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Rose des sables

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labellisé

api



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 27 au 31 janvier 2025

C'est la Chandeleur

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Hors d'œuvre	Potage de légumes		Chou blanc aux pommes LOCALES	Salade de torsades BIO, maïs, ciboulette et fromage	Carottes BIO râpées à la vinaigrette
Plat protidique	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Lasagnes bolognaise du Chef	Rôti de porc BBC, jus lié viande	Filet de colin MSC, sauce rouille	Galette sarrasin jambon de dinde béchamel
Accompagnement	Riz BIO créole	Chiffonnade de batavia BIO, vinaigrette	Flageolets à l'ail	Duo de haricots verts et haricots beurre	Salade verte, vinaigrette
Produit laitier		Cantal AOP	Emmental		
Dessert	Suisse aromatisé	Fruit de saison	Crème aux œufs du Chef	Fruit de saison	Crêpe au sucre

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labellisé



api



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 03 au 07 février 2025

	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Hors d'œuvre	Velouté de butternut	Céleri rave BIO râpé, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 		<p>On décolle pour les États-Unis</p> 	
Plat protidique	Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Curry végétarien à l'Indienne	Quiche au thon et à la tomate		Fricassée de colin MSC 
Accompagnement	Salade verte, vinaigrette	Riz BIO pilaf 	Salade verte, vinaigrette		Purée de patates douces
Produit laitier			Tomme blanche		Brie
Dessert	Fruit de saison	Crème pâtissière du Chef aux smarties	Compote fraîche de pommes LOCALES 		Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**