



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du 21 au 25 avril 2025

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre	 LUNDI DE PÂQUES	Betteraves BIO vinaigrette 		Friand au fromage	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 
Plat protidique		Dahl de lentilles corail au lait de coco	Sauté de dinde, Jus lié thym et citron	Filet de colin MSC, Sauce crème 	Axoa à la chair de saucisses
Accompagnement		Riz BIO 	Purée de carottes	Petits pois au jus	Tortis BIO 
Produit laitier		Yaourt nature	Brie		
Dessert		Fruit de saison	Abricots au sirop	Gâteau de Pâques	Fromage blanc à la confiture de fraises

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

UFCV

Menu du lundi 28 au 02 mai 2025

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
Hors d'œuvre	Salade verte BIO au maïs, Vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette	 	
Plat protidique	Sauté de poulet au curry	Pasta party Welsh	Escalope de porc, Sauce aux herbes		Filet de lieu MSC, Sauce au citron 
Accompagnement	Brocolis BIO gratinés 	Coquillettes BIO 	Boulgour BIO 		Röstis de légumes
Produit laitier			Tomme noire IGP 		Camembert BIO 
Dessert	Donut	Fruit de saison	Poire au coulis de framboises et amandes		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

UFCV

Menu du lundi 05 au 09 mai 2025

	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre		Carottes BIO râpées à la vinaigrette 	Saucisson à l'ail	FÉRIÉ (ARMISTICE)	Betteraves BIO au maïs, Vinaigrette 
Plat protidique	Chili con carne	Quiche fromagère aux oeufs BIO 	Gratin de gnocchi aux pommes de terre et courgettes		Colin MSC meunière 
Accompagnement	Riz BIO 	Chiffonnade de salade verte BIO, Vinaigrette 			Haricots verts
Produit laitier	Saint Nectaire AOP 				
Dessert	Fruit de saison	Banane BIO 	Yaourt nature sucré LOCAL 		Riz au lait

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

UFCV

Menu du lundi 12 au 16 mai 2025

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Concombres, Vinaigrette		Radis roses au beurre	Salade de pâtes BIO, concombres et tomates 	Courgettes râpées aux raisins secs
Plat protidique	Parmentier à l'égrené de pois BIO 	Sauté de bœuf au paprika	Sauté de poulet paysanne	Filet de merlu MSC, Sauce ciboulette 	Rôti de porc, Sauce tartare
Accompagnement	Salade verte, Vinaigrette balsamique	Petits pois au jus	Semoule BIO 	Carottes BIO braisées 	Frites fraîches
Produit laitier		Emmental			Yaourt aromatisé LOCAL 
Dessert	Fromage blanc à la confiture de fraises	Compote fraîche de pommes	Fruit de saison	Cake aux pommes et à la rhubarbe HVE	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

UFCV

Menu du lundi 19 au 23 mai 2025

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Salade de boulgour printanière et dés de mimolette	Œuf dur mayonnaise		 Déjeuner dans les Flandres 	
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Croque aux tomates et à la mozzarella	Jambon braisé		Filet de merlu MSC, Sauce à l'aneth 
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Blé aux oignons		Pâtes BIO 
Produit laitier			Fromage blanc à la confiture de fraises		Camembert
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du Chef	Fruit de saison		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

UFCV

Menu du lundi 26 au 30 mai 2025

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Taboulé à la semoule BIO 	Melon	FÉRIÉ (ASCENSION)	FÉRIÉ (PONT DE L'ASCENSION)
Plat protidique	Boulettes au bœuf, Sauce curry coco	Omelette fromagère	Parmentier de colin MSC 		
Accompagnement	Carottes BIO braisées 	Ratatouille du Chef	Chiffonnade de salade verte BIO 		
Produit laitier					
Dessert	Yaourt aromatisé LOCAL 	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du Chef		

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

UFCV

Menu du lundi 02 au 06 juin 2025

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre		Pastèque			Concombres et tomates au basilic, Vinaigrette
Plat protidique	Sauté de dinde, Jus lié thym et citron	Pain de viande rôti, Sauce tomate	Fajitas au poulet et aux épices	Filet de colin MSC, Sauce au citron 	Dahl de lentilles corail au lait de coco
Accompagnement	Gratin de courgettes	Frites fraîches	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Petits pois au jus	Riz BIO 
Produit laitier	Emmental		Fromage blanc à la cassonade	Tomme noire IGP 	
Dessert	Banane BIO au caramel 	Pot de glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du Chef

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 Labelisé



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 09 au 13 juin 2025

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	FÉRIÉ (PENTECÔTE)	Concombres	Salade piémontaise		Duo de melons
Plat protidique		Gratin camarguais riz IGP 	Sauté de porc, sauce Dijonnaise	Bolognaise de lentilles BIO 	Calamars à la romaine, Sauce tartare
Accompagnement			Carottes BIO braisées 	Pennes BIO 	Haricots verts braisés
Produit laitier		Cantal AOP 		Yaourt aromatisé LOCAL 	
Dessert		Fruit de saison	Crème dessert pralinée du Chef	Fruit de saison	Gâteau à l'ingrédient mystère

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

UFCV

Menu du lundi 16 au 20 juin 2025

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre		Taboulé à la semoule BIO 		Melon	
Plat protidique	Burritos aux légumes	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Sauté de bœuf au paprika	Chipolatas aux herbes	Filet de colin MSC, Sauce provençale 
Accompagnement	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Ratatouille du Chef	Coquillettes BIO 	Purée de pommes de terre et courgettes	Petits pois aux oignons
Produit laitier	Tomme noire IGP 		Camembert		Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Coupe de fraises	Fruit de saison	Pot de glace vanille chocolat	Roulé à la confiture d'abricot

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

UFCV

Menu du lundi 23 au 27 juin 2025

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Pâté de campagne		Tomates, Vinaigrette	Concombres, Vinaigrette	
Plat protidique	Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	Colin MSC meunière 	Escalope de porc, Jus lié thym et citron	Rôti de dinde, Sauce barbecue	Couscous aux légumes et fèves
Accompagnement	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Courgettes braisées	Boulgour BIO 	Pommes de terre rissolées	Semoule BIO 
Produit laitier		Mimolette			Emmental
Dessert	Abricots rôtis au miel	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aromatisé LOCAL 	Compote fraîche de pommes

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

UFCV

Menu du lundi 30 au 04 juillet 2025

	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Wrap de tzatziki de carottes BIO 	Melon		Tomates au basilic, Vinaigrette	MENU DU CHEF Bonnes vacances !! 
Plat protidique	Sauté de poulet façon basquaise	Jambon blanc	Omelette façon chakchouka	Filet de colin MSC au citron 	
Accompagnement	Carottes BIO braisées 	Salade de penne BIO, tomates et concombres, Dés de mimolette 	Riz BIO 	Fondue d'épinards et pommes de terre	
Produit laitier			Gouda		
Dessert	Fromage blanc à la cassonade	Pot de glace	Fruit de saison	Compote de fruits du Chef	

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