











Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne



Menu du 03 au 07 novembre 2025

	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Hors d'œuvre		Carottes râpées BIO, Vinaigrette 		Wrap au houmous de pois chiche et de carotte	
Plat protidique	Axoa à la chair de saucisses	Galette du chef à l'avoine et au fromage, Sauce curry	Boulettes au veau à la crème et aux champignons	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes, Jus lié viande	Parmentier de colin MSC 
Accompagnement	Pâtes BIO 	Haricots beurre à l'ail	Semoule BIO 	Choux fleurs BIO gratinés 	Salade verte BIO, Vinaigrette 
Produit laitier	Brie		Bûchette au lait mélange		Yaourt nature BIO 
Dessert	Fruit de saison	Crème aux œufs du chef	Compote du chef aux pommes LOCALES 	Riz au lait	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 10 au 14 novembre 2025

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Hors d'œuvre			Velouté de potimarron et de butternut	Ce midi, on vous emmène en chine 	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette, Vinaigrette 
Plat protidique	Encornets à l'espagnole	FÉRIÉ 	Steak haché de boeuf, Sauce tartare		Dahl de lentilles corail BIO au lait de coco 
Accompagnement	Riz BIO créole 		Haricots beurre à l'ail		Carottes BIO braisées, Pommes de terre BIO au four 
Produit laitier	Emmental				
Dessert	Fruit de saison		Fromage blanc à la confiture de fraises		Gâteau au yaourt et aux smarties

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 17 au 21 novembre 2025

Boeuf du 44

Produit de saison local

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19		vendredi 21
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage		Carottes râpées BIO, Vinaigrette 		Velouté de potimarron LOCAL 
Plat protidique	Sauté de dinde, Jus lié viande	Omelette BIO au cheddar 	Croque monsieur du chef	Sauté de bœuf LOCAL (vache nantaise) à la moutarde 	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Purée de potiron	Pommes de terre rôties	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Haricots verts BIO 	Riz BIO créole 
Produit laitier		Mimolette		Tomme noire	
Dessert	Yaourt local nature 	Compote de pomme HVE	Mousse au chocolat du chef	Banane	Fromage blanc au spéculoos

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 24 au 28 novembre 2025

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Potage aux légumes BIO 			
Plat protidique	Jambon grillé, Sauce ketchup maison	Kouloubiac de carottes, riz et œufs durs, Sauce blanche	Sauté de dinde façon blanquette	Pasta party Bolognaise	Filet de poisson MSC, Sauce au paprika acidulé 
Accompagnement	Frites	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Blé aux oignons	Pâtes BIO 	Petits pois aux oignons
Produit laitier			Emmental	Cantal AOP 	Fromage blanc à la cassonade
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé LOCAL 	Fruit de saison	Compote du chef aux pommes LOCALES 	Cookie 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



Menu du lundi 01 au 05 décembre 2025

Produit de saison découverte

	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	
Hors d'œuvre	Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs	Bouillon de légumes aux vermicelles		Salade de pâtes BIO, maïs et ciboulette , Vinaigrette 	Potage aux poireaux
Plat protidique	Riz aux saucisses (blé et pois) façon paëlla	Bœuf façon bourguignon	Fricassée de colin MSC 	Sauté de dinde, Jus lié thym et citron	Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Accompagnement		Purée de butternut et carotte	Semoule BIO 	Haricots verts	Salade verte BIO, Vinaigrette 
Produit laitier	Yaourt nature BIO 		Vache picon		
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert du chef au chocolat	Fruit de saison	Banane à la crème anglaise nappée au caramel	Nashi

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 08 au 12 décembre 2025

Produit régional labellisé

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Salade verte à l'emmental	Saucisson à l'ail	Potage aux légumes BIO	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	
Plat protidique	Sauté de porc, Sauce aux oignons rouges	Croque aux fromages du chef	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Emincé de pois et blé, Sauce orientale	Chili con carne
Accompagnement	Mogettes de Vendée LABEL ROUGE	Salade verte BIO, Vinaigrette	Flan d'épinard	Semoule BIO	Riz BIO créole
Produit laitier					Saint-Nectaire AOP
Dessert	Poires au sirop	Fruit de saison	Suisse fruité	Tarte aux 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



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 15 au 19 décembre 2025

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre		Émincé de chou chinois, Vinaigrette, Croûtons		Repas de Noël 	Taboulé d'Hiver (semoule HVE)
Plat protidique	Sauce aux petits pois et mozzarella	Filet de poisson MSC, Sauce aurore 	Boulettes au bœuf, Sauce napolitaine		Sauté de porc à la moutarde
Accompagnement	Pâtes BIO 	Fondue de poireaux, Pommes de terre BIO vapeur 	Riz BIO 		Duo de choux-fleurs et brocolis gratinés
Produit laitier	Fromage blanc sucré		Emmental		
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert du chef à la vanille	Bâtonnet de glace au chocolat		Compote de pommes 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