



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du 05 au 09 janvier 2026

Épiphanie

Produit de saison et local

lundi 05

mardi 06

mercredi 07

jeudi 08

vendredi 09

Hors d'œuvre

Velouté de butternut

Carottes râpées BIO,
Vinaigrette



Plat protidique

Sauce pasta espagnole
(chorizo doux)

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

Pâtes BIO



Riz BIO



Salade verte, Vinaigrette

Blé bio



**Purée de butternut
LOCAL**



Produit laitier

Tomme noire IGP



Brie

Yaourt nature BIO



Dessert

Fruit de saison

**Galette des rois à la
frangipane**



Ananas rôti à la vanille

Ile flottante du chef

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 12 au 16 janvier 2026

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Endives aux pommes LOCALES, Salade verte BIO, Vinaigrette  	Salade de riz bio mimolette, Vinaigrette 			Velouté de potiron BIO 
Plat protidique	Filet de poisson MSC, Sauce crème 	Sauté de poulet au curry	Bolognaise	Rôti de porc BBC, Jus lié 	Omelette nature
Accompagnement	Boulgour BIO 	Choux fleurs BIO gratinés 	Pâtes BIO 	Frites	Epinards sauce mornay
Produit laitier			Emmental râpé	Yaourt sucré	
Dessert	Fromage blanc nature, Copeaux de chocolat	Banane BIO 	Fruit de saison	Fruit de saison	Mille feuille de génoise et confiture de fraise

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 janvier 2026

Animation Produit de saison

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Céleri rave BIO sauce rémoulade 	Salade de pommes de terre aux herbes		
Plat protidique	Émincé de dinde, Jus lié thym et citron	Gratin de penne BIO façon napolitaine 	Jambon grillé, Sauce barbecue du chef	Sauté de bœuf aux oignons	Calamars à la romaine
Accompagnement	Purée de panais LOCAUX et pommes de terre 	Pâtes BIO 	Carottes BIO braisées, Choux-fleurs 	Petits pois au jus	Riz tomate
Produit laitier				Brie	Yaourt aromatisé LOCAL 
Dessert	Fruit de saison	Compote du chef aux pommes LOCALES 	Fromage blanc LOCAL à la cassonade 	Cookie du chef	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 Labelisé



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 26 au 30 janvier 2026

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 	Betteraves BIO, Vinaigrette 	Chou blanc aux pommes LOCALES Sauce fromage blanc et curry 	BALADE EN ALSACE 	Potage aux légumes BIO 
Plat protidique	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Dos de colin MSC, Sauce hollandaise 	Rôti de dinde BBC au jus lié 		Boulettes au bœuf à l'orientale
Accompagnement	Riz BIO créole 	Pommes de terre BIO au four 	Flageolets à l'ail		Haricots beurre à l'ail
Produit laitier					
Dessert	Fromage blanc LOCAL à la cassonade, Pop corn sucrés 	Fruit de saison	Crème aux œufs LOCAUX du chef 		Fruit de saison BIO 

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 février 2026

C'est la Chandeleur

lundi 02

mardi 03

mercredi 04

jeudi 05

vendredi 06

Hors d'œuvre

Salade de pommes de terre aux herbes

Velouté de butternut

Plat protidique

Galette bretonne
LOCALE bio (jambon
béchamel)



Sauté de poulet Tikka
Masala

Gratin d'oeufs durs aux
épinards (oeufs bio
LOCAUX)



Haché végétal BIO façon
bolognaise



Sauté de porc BBC, Sauce
échalotes au vinaigre



Accompagnement

Salade verte, Vinaigrette

Carottes BIO braisées



Riz BIO



Pâtes BIO



Frites

Produit laitier

Yaourt aromatisé LOCAL



Tomme blanche

Fromage blanc LOCAL



Dessert

Crêpe LOCALE a la
confiture de fraises



Banane BIO



Compote du chef aux
pommes LOCALES



Crème aux œufs du chef

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 09 au 13 février 2026

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre		Carottes BIO râpées à la vinaigrette 	Potage aux poireaux et pommes de terre		Betteraves BIO, Vinaigrette 
Plat protidique	Curry végétarien à l'Indienne	Fricassée de colin MSC 	Saucisses de Strasbourg	Émincé de dinde, Sauce forestière	Pizza reine
Accompagnement	Riz BIO 	Pâtes BIO 	Potimarron rôti	Choux-fleurs BIO, Pommes de terre vapeur 	Salade verte BIO, Vinaigrette 
Produit laitier	Tomme noire IGP 			Yaourt sucré BIO 	
Dessert	Fruit de saison	Tarte aux pommes LOCALES 	Riz au lait	Fruit de saison BIO 	Compote de fruits 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