



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du 02 au 06 mars 2026

Animation menu orange et violet

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre	Coleslaw violet			Céleri rave BIO rémoulade 	Salade de riz mimolette
Plat protidique	Mac and cheese (macaronis BIO gratinés au cheddar) 	Colin MSC façon blanquette 	Boulettes de blé, Sauce Napolitaine	Omelette à l'alsacienne (saucisse et p. de terre ; oeufs BIO) 	Escalope de dinde, Sauce tex mex
Accompagnement	Salade verte	Purée de carottes BIO 	Semoule BIO 	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Petits pois aux oignons
Produit laitier		Saint Paulin	Emmental BIO 		
Dessert	Orange	Compote de fruits de saison	Crème dessert du chef à la vanille	Fruit de saison	Tarte aux pommes LOCALES 

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 mars 2026

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre		Carottes BIO râpées à la vinaigrette 		Œuf dur BIO mayonnaise 	
Plat protidique	Filet de poisson MSC, Sauce à la crème 	Sauté de poulet, Sauce au paprika	Rôti de porc BBC, Jus lié 	Croque aux fromages du chef	Jambon grillé
Accompagnement	Riz BIO jaune 	Purée de choux-fleurs et pommes de terre	Pâtes BIO 	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Fondue d'épinards et pommes de terre BIO 
Produit laitier	Mimolette		Coulommiers		Yaourt aromatisé LOCAL 
Dessert	Fruit de saison	Gâteau marbré du chef	Compote aux pommes LOCALES 	Fruit de saison	Banane 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 Labelisé



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 16 au 20 mars 2026

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail, Cornichons		Baguette façon pizza du chef	Chiffonnade de salade verte BIO fromagère, Vinaigrette 	
Plat protidique	Parmentier à l'égrené de pois BIO 	Émincé de dinde, sauce Dijonnaise	Omelette (oeufs BIO) 	Fish and chips de colin MSC, Sauce tartare 	Sauté de bœuf au curry
Accompagnement	Salade verte BIO 	Pâtes BIO 	Haricots verts à l'ail	Frites	Carottes BIO braisées 
Produit laitier		Emmental râpé			Brie
Dessert	Yaourt aromatisé LOCAL 	Fruit de saison	Crème dessert du chef au chocolat	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux pommes LOCALES 

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



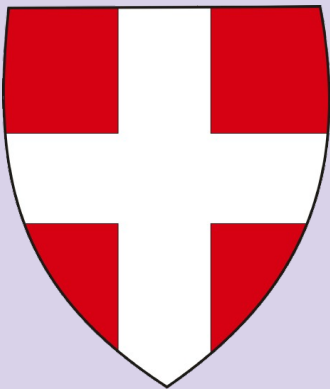
Produit Labellisé



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 23 au 27 mars 2026

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre		Carottes BIO râpées, Vinaigrette aux échalotes 		Ce midi, on prend l'air en Savoie 	Salade de pâtes, maïs et ciboulette
Plat protidique	Sauté de porc à la dijonnaise	Curry de lentilles au lait de coco	Colin MSC façon blanquette 		Sauté de poulet aux oignons
Accompagnement	Purée de panais et pommes de terre	Riz BIO 	Brocoli et semoule		Petits pois aux oignons
Produit laitier	Cantal AOP 		Tomme blanche		Yaourt aromatisé LOCAL 
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert du chef à la vanille	Banane BIO 		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 30 au 03 avril 2026

Menu blanc

	lundi 30	mardi 31	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre		Salade de pâtes BIO, maïs et ciboulette, Vinaigrette 	Émincé de chou chinois, Vinaigrette	Toast gratiné au fromage	
Plat protidique	Boulettes au bœuf, Sauce curry coco	Sauté de dinde, Jus lié	Rôti de porc, Sauce diable	Filet de poisson MSC, Sauce beurre blanc 	Quiche au fromage du chef
Accompagnement	Riz BIO 	Gratin de choux fleurs	Semoule BIO 	Carottes BIO braisées, Pommes de terre vapeur 	Salade verte BIO, Vinaigrette 
Produit laitier	Saint Paulin				Yaourt sucré LOCAL 
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc LOCAL sucré, Copeaux de chocolat 	Dessert Poisson d'avril : Oeuf au plat et ses mouillettes 	Fruit de saison	Banane 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 06 au 10 avril 2026

	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Hors d'œuvre		Salade verte BIO au maïs, Vinaigrette 	Pâté de campagne	Taboulé à la semoule BIO 	
Plat protidique		Bolognaise de lentilles BIO 	Pizza margherita	Sauté de porc, Sauce au paprika	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes, Jus lié
Accompagnement		Pâtes BIO 	Salade verte, Vinaigrette	Duo de haricots verts et haricots beurre	Frites
Produit laitier					Coulommiers
Dessert		Yaourt aromatisé LOCAL 	Fruit de saison	Gâteau de Pâques : Génoise à la crème montée au chocolat 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**