

# Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

Menu du 27 au 01 mai 2026

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01
Hors d'œuvre		<p>Ce midi, on décolle pour les ÉTATS-UNIS</p>	Salade de coquillettes BIO, concombres et maïs, Vinaigrette		<p><b>Férié</b></p>
Plat protidique	Dahl de lentilles corail BIO au lait de coco		Filet de poisson MSC, Sauce crème	Colombo de porc	
Accompagnement	Riz BIO		Haricots beurre persillés	Purée de pois cassés	
Produit laitier	Coulommier BIO			Yaourt aromatisé LOCAL	
Dessert	Compote		Fromage blanc LOCAL, Confiture de fraises	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 04 au 08 mai 2026

	lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
Hors d'œuvre	Salade verte au maïs, Vinaigrette			Taboulé à la semoule BIO	<b>Férié</b>
Plat protidique	Sauté de poulet au curry	Bolognaise de lentilles BIO	Émincé de porc à l'orientale	Colin MSC pané	
Accompagnement	Purée de carottes BIO	Salade verte, Vinaigrette	Boulgour BIO	Haricots verts BIO	
Produit laitier		Yaourt aromatisé LOCAL	Camembert		
Dessert	Donut	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	

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 11 au 15 mai 2026

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre			Saucisson à l'ail	Férialé	Pont de l'ascension
Plat protidique	Chili con carne	Quiche fromagère aux oeufs BIO	Gratin de gnocchi de pommes de terre et courgettes		
Accompagnement	Riz BIO	Salade verte BIO, Vinaigrette			
Produit laitier	Tomme grise	Yaourt sucré LOCAL			
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes 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


api



# Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 18 au 22 mai 2026

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Concombres BIO, Vinaigrette 		Radis	Salade de pâtes BIO, concombres et tomates 	<p>À midi, API vous régale avec le MAGHREB</p> 
Plat protidique	Parmentier de lentilles BIO à la tomate 	Mijoté de bœuf au curry	Rôti de porc, Sauce barbecue	Filet de poisson MSC, Sauce à la crème 	
Accompagnement	Salade verte, Vinaigrette	Petits pois au jus	Frites	Carottes BIO braisées 	
Produit laitier		Emmental			
Dessert	Fromage blanc à la cassonade	Compote	Fruit de saison	Cake aux pommes et à la rhubarbe HVE	

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 25 au 29 mai 2026

Produit régional de saison

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre	<b>Férié</b>		Carottes BIO râpées, Vinaigrette	Salade de pommes de terre BIO, Vinaigrette	Œuf dur BIO mayonnaise
Plat protidique		Filet de poisson MSC, sauce à l'aneth	Axoia à la chair de saucisses	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes, Jus lié	Croque tomate mozzarella
Accompagnement		Pâtes BIO	Riz BIO	Haricots beurre persillés	Salade verte, Vinaigrette
Produit laitier		Brie BIO			
Dessert		Fruit de saison BIO	Fromage blanc LOCAL, Confiture de fraises	Cookie	Coupe de fraises de Vendée

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 juin 2026

	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Friand au fromage	<p><i>À midi, on décolle pour les Antilles</i></p>	Melon	Taboulé	
Plat protidique	Boulettes au bœuf BIO, Sauce curry coco		Parmentier de colin MSC	Omelette fromagère (oeufs bio)	Sauté de porc, Sauce au paprika
Accompagnement	Carottes BIO braisées			Ratatouille	Pâtes BIO
Produit laitier					Emmental râpé
Dessert	Clafoutis aux pêches (oeufs bio)			Crème dessert au chocolat	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



## Menu du lundi 08 au 12 juin 2026

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre		Pastèque	Concombres et tomates au basilic	Salade piémontaise	
Plat protidique	Sauté de dinde, Jus lié thym et citron	Pain de viande rôti, Sauce napolitaine	Fajitas au poulet et aux épices	Filet de poisson MSC, Sauce aurore 	Chili sin carne au riz BIO 
Accompagnement	Clafoutis aux courgettes	Frites	Salade verte, Vinaigrette	Haricots beurre persillés	Riz BIO 
Produit laitier	Yaourt sucré				Saint Paulin
Dessert	Banane BIO au caramel 	Pot de glace	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Crème dessert à la vanille	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 15 au 19 juin 2026

Produit de saison découverte

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre		Concombres BIO, Vinaigrette	Salade de pommes de terre BIO	Salade de tomates de couleurs	
Plat protidique	Pizza reine	Bolognaise au boeuf	Sauté de porc, sauce Dijonnaise	Lasagnes aux légumes et au Brie	Calamars à la romaine, Sauce tartare
Accompagnement	Salade verte BIO, Vinaigrette	Pâtes BIO	Carottes BIO braisées	Salade verte, Vinaigrette	Haricots verts braisés
Produit laitier	Yaourt aromatisé LOCAL				Camembert BIO
Dessert	Fruit de saison	Crème aux œufs	Semoule au lait	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

api



# Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 22 au 26 juin 2026

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre		Taboulé à la semoule BIO			Melon à la menthe fraîche
Plat protidique	Dahl Makhani de lentilles corail et haricots rouges BIO	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Boulettes de blé, Sauce curry coco	Chipolatas aux herbes	Filet de poisson MSC, Sauce provençale
Accompagnement	Riz BIO	Ratatouille	Pâtes BIO	Courgettes braisées	Purée de pommes de terre BIO
Produit laitier	Verre de lait		Emmental râpé	Saint Nectaire AOP	
Dessert	Fruit de saison BIO	Fromage blanc au miel	Fruit de saison	Gâteau au yaourt LOCAL	Pot de glace à la vanille et au chocolat

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



Vives les vacances !

Menu du lundi 29 au 03 juillet 2026

	lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre	Salade verte et croûtons, Vinaigrette	Tomates, Vinaigrette		Salade de pâtes BIO au pesto 	Menu du chef
Plat protidique	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Rôti de dinde, Sauce barbecue	Rôti de porc, Jus lié thym et citron	Colin MSC meunière 	
Accompagnement	Riz BIO 	Pommes de terre rissolées	Boullgur BIO 	Carottes braisées	
Produit laitier			Brie		
Dessert	Fromage blanc LOCAL, Confiture de fraises 	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt sucré LOCAL 	

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