



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne



Menu du 31 au 04 septembre 2026

	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre		Melon	Salade de pommes de terre BIO 		Concombres, Vinaigrette
Plat protidique		Pasta party bolognaise au boeuf BIO 	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Chili aux légumes d'été	Colin MSC meunière, Sauce mayonnaise 
Accompagnement		Pâtes BIO, Emmental râpé 	Haricots verts	Riz BIO 	Frites
Produit laitier				Mimolette	
Dessert		Pot de glace	Fruit de saison	Tarte aux abricots	Yaourt nature 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



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne



Menu du lundi 07 au 11 septembre 2026

	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Œuf dur BIO mayonnaise 			Pastèque
Plat protidique	Poulet tandoori	Sauce aux petits pois et mozzarella	Pilon de poulet rôti aux herbes	Rôti de porc BBC, Jus lié 	Colombo de colin MSC 
Accompagnement	Gratin de courgettes	Pâtes BIO, Emmental râpé 	Pommes de terre boulangère	Ratatouille	Riz BIO créole 
Produit laitier			Camembert BIO 	Saint Paulin	
Dessert	Fruit de saison BIO 	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Cake aux pommes LOCALES caramélisées 	Fromage blanc LOCAL sucré 

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 14 au 18 septembre 2026

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail		Melon	Taboulé à la semoule BIO 	Tomates, Vinaigrette
Plat protidique	Pizza tomate mozzarella	Sauté de bœuf au paprika	Sauté de porc, sauce Dijonnaise	Filet de poisson MSC, Sauce à l'échalote 	Omelette BIO au cheddar 
Accompagnement	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Haricots beurre persillés	Pâtes BIO 	Purée de potimarron	Frites
Produit laitier		Brie			
Dessert	Fruit de saison	Pain perdu façon pudding	Pot de glace	Crème dessert à la vanille	Yaourt nature 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



Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

UFCV

Menu du lundi 21 au 25 septembre 2026

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre		Wrap de carottes râpées			Salade Toscane
Plat protidique	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Sauté de poulet au curry	Hachis parmentier	Chipolatas	Filet de poisson MSC, Sauce crème 
Accompagnement	Riz BIO créole 	Petits pois au jus	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Carottes BIO braisées 	Pâtes BIO 
Produit laitier	Cantal AOP 		Camembert	Emmental BIO 	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé LOCAL 	Compote de pommes BIO 	Gâteau au yaourt	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 28 au 02 octobre 2026

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
Hors d'œuvre	Concombres sauce bulgare	Taboulé à la semoule BIO 		Tomates, Vinaigrette	
Plat protidique	Boulettes au bœuf, Sauce napolitaine	Émincé de dinde, Sauce aux oignons rouges	Quiche Lorraine	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Calamars à la romaine, Sauce tartare
Accompagnement	Pommes de terre BIO vapeur 	Butternut rôtie	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Emmental râpé	Haricots verts
Produit laitier			Cantal AOP 		Yaourt nature LOCAL 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Panna cotta au coulis de fraises	Kaki

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 octobre 2026

	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre		Concombres, Vinaigrette	Rillettes de colin MSC 	Tomates, Vinaigrette aux échalotes	
Plat protidique	Courgettes gratinées à l'égrené de pois BIO 	Filet de poisson MSC, Sauce au citron 	Pizza tomate mozzarella et Emmental	Sauté de poulet, Sauce au paprika	Pain de viande rôti, Sauce napolitaine
Accompagnement	Pâtes BIO 	Blé aux oignons	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Gratin de choux fleurs au cheddar	Frites
Produit laitier	Yaourt aromatisé LOCAL 				Gouda
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc LOCAL sucré 	Fruit de saison	Tarte fine aux pommes BIO 	Salade de fruits

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 12 au 16 octobre 2026

Les Rencontres du Goûts - À LA DÉCOUVERTE DES LÉGUMINEUSES DANS LE MONDE



	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches, oignons rouges et tomates 	Friand au fromage		Velouté de butternut	Bean toast gratiné au fromage 
Plat protidique	Sauté de porc, Sauce à l'estragon	Jambalaya aux légumes, haricots rouges 	Fricassée de colin MSC 	Croque monsieur	Aiguillettes de poulet aux cornflakes
Accompagnement	Petits pois, carottes		Semoule BIO 	Salade verte BIO, Vinaigrette 	Carottes BIO braisées 
Produit laitier			Edam		
Dessert	Yaourt aromatisé LOCAL 	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Brownie au chocolat	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