

Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

Menu du 01 au 05 septembre 2025

	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Melon	Tomates, Vinaigrette		Salade de pâtes BIO, maïs, tomates et sauce cocktail, Dés de mimolette	
Plat protidique	Pasta party bolognaise au boeuf BIO	Omelette BIO fromagère (oeufs bio locaux)	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Filet de poisson MSC, Sauce citron	Sauté de porc aux carottes BIO et au thym
Accompagnement	Pâtes BIO	Courgettes braisées, Pommes de terre BIO au four	Semoule BIO	Ratatouille du chef	Frites fraîches
Produit laitier			Bûche mi-chèvre		Yaourt aromatisé LOCAL
Dessert	Pot de glace	Fromage blanc LOCAL à la cassonade	Fruit de saison	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 Labelisé

Menu du lundi 08 au 12 septembre 2025

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Œuf dur BIO mayonnaise			Pastèque
Plat protidique	Poulet tandoori	Sauce arrabiata aux pois chiche	Pilon de poulet rôti aux herbes	Rôti de porc BBC, Jus lié viande	Colombo de colin MSC
Accompagnement	Gratin de courgettes	Pâtes BIO	Pommes de terre BIO boulangerers	Petits pois au jus	Riz BIO créole
Produit laitier			Camembert	Saint Paulin	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert du chef au chocolat	Fruit de saison	Cake aux pommes LOCALES caramélisées	Fromage blanc à la confiture de fraises

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

Menu du lundi 15 au 19 septembre 2025

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail		Melon	Taboulé à la semoule BIO	
Plat protidique	Pizza tomate mozzarella	Sauté de bœuf au paprika	Flan de courgettes	Filet de poisson MSC, Sauce aux oignons rouges	Sauté de porc, sauce Dijonnaise
Accompagnement	Salade verte BIO, Vinaigrette	Ratatouille du chef	Pâtes BIO	Haricots beurre persillés	Frites fraîches
Produit laitier		Brie			Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Pain perdu caramélisé du chef	Pot de glace	Crème dessert du chef 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 Labelisé

Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

Menu du lundi 22 au 26 septembre 2025

Menu Mexique		lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	À midi, on s'envole vers le Mexique		Wrap de carottes bio râpées	Concombres, Vinaigrette		Salade grecque à la feta AOP
Plat protidique			Sauté de poulet au curry	Hachis Parmentier du chef au bœuf BIO	Chipolatas aux herbes	Filet de poisson MSC, Sauce estragon
Accompagnement			Petits pois au jus	Salade verte BIO, Vinaigrette	Carottes BIO braisées	Pâtes BIO
Produit laitier					Emmental	
Dessert		Yaourt aromatisé LOCAL	Compote du chef aux pommes LOCALES		Banane BIO	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

Menu du lundi 29 au 03 octobre 2025

	lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre		Taboulé à la semoule BIO		Tomates, Vinaigrette	
Plat protidique	Boulettes au bœuf, Sauce napolitaine	Émincé de dinde, Sauce aux oignons rouges	Quiche Lorraine du chef (oeufs bio locaux)	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Calamars à la romaine, Sauce tartare
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Purée de butternut	Salade verte BIO, Vinaigrette	Pâtes BIO	Haricots verts
Produit laitier	Mimolette		Camembert		Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert du chef au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux poires 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 Labelisé

Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne

Menu du lundi 06 au 10 octobre 2025

	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Hors d'œuvre		Carottes BIO râpées, Vinaigrette	Rillettes de poisson MSC du chef		Concombres, Vinaigrette
Plat protidique	Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa	Filet de poisson MSC, Sauce au citron	Pizza tomate mozzarella et emmental	Sauté de poulet, Sauce aux olives	Pain de viande rôti, Sauce napolitaine
Accompagnement	Salade verte BIO, Vinaigrette	Riz BIO	Salade verte BIO, Vinaigrette	Gratin choux-fleurs, épinards au cheddar	Frites fraîches
Produit laitier	Fromage blanc à la cassonade			Tomme noire IGP	
Dessert	Fruit de saison	Crème aux œufs bio locaux du chef	Fruit de saison	Tarte aux pommes LOCALES	Salade de fruits 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

Restaurant scolaire de l'UFCV La Marne



Menu du lundi 13 au 17 octobre 2025

Les Rencontres du Goûts - Les recettes inversées Bas Carbone



	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	<i>Ille flottante et son crémeux à la carotte</i> 				Friand au fromage
Plat protidique	Sauté de porc, Sauce à l'estragon	Parmentier à l'égrené de pois BIO	Fricassée de colin MSC		Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette
Accompagnement	Petits pois et carottes	Salade verte, Vinaigrette	Semoule BIO		
Produit laitier		Bûchette au lait mélange	Yaourt sucré		
Dessert	Banane BIO	<i>Taboulé sucré pomme HVE, poire et amande torréfiée</i> 	Fruit de saison		Yaourt aromatisé 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 Labelisé