Menus de l'**U**nité **C**entrale de **P**roduction **D**épartementale **95**

		Menu de la chandeleur		Menu végétarien			Mardi gras		Menu végétarien	
2020	LUNDI 03 Février	MARDI 04 Février	MERCREDI 05 Février	JEUDI 06 Février	VENDREDI 07 Février	LUNDI 24 Février	MARDI 25 Février	MERCREDI 26 Février	JEUDI 27 Février	VENDREDI 28 Février
Entrée 1	Salade de hareng	Salade verte au dés de bleu	Tarte au fromage	Œuf mayonnaise	Carottes râpées aux raisins	Rosette sur lit de salade verte	Salade de betterave aux pommes	Salade verte aux dés de dinde	Pizza	Salade de pépinettes (pépinette, maïs, thon, poivron, tomate)
Entrée 2	Pâté en croute de volaille sur lit de salade verte	Salade piémontaise à la dinde		Salade de riz (riz, maïs, poivron, tomate)	Galantine de volaille sur lit de salade verte	Salade verte aux croûtons	Salade de concombre à la vinaigrette			Surimi mayonnaise
Plat 1	Escalope de poulet sauce crème	Galette jambon fromage	Saucisse de volaille	Steak végétal sauce aux poivres	Émincé de bœuf aux épices	Paupiette de veau sauce cantadou	Emincé de porc au curry	Escalope viennoise	Bolognaise végétale	Goulash de bœuf
Plat 2	Filet de colin pané	Galette chèvre et tomate	Petits pois et carootes	Steak fromager	Filet de hoki meunière	Omelette	Tarte aux légumes			Thon à la provençale
Féculent	Coquillettes	Blé à la tomate	Salade verte	Purée de pomme de terre	Riz	Gratin de pomme de terre	Riz safrané	Purée crécy	Torti	Bléaux herbes
Légumes	Haricots verts persillés	Poêlée de légumes		Salade verte	Carottes rondelles à la crème	Haricots beurre	Beignet de brocolis	Salade verte	Salade verte	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Entremet	Compote et biscuit	Dessert	Pâtisserie	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Dessert	Salade de fruits	Fruit de saison

2020	Menu végétarien LUNDI 02 Mars	MARDI 03 Mars	MERCREDI 04 Mars	JEUDI 05 Mars	VENDREDI 06 Mars	LUNDI 09 Mars	Menu végétarien MARDI 10 Mars	MERCREDI 11 Mars	JEUDI 12 Mars	VENDREDI 13 Mars
Entrée 1	Salade de tomate et salade verte	Carottes râpées	Salade de pomme de terre	Taboulé maison	Salade piémontaise sans viande	Salade de pâtes (pâtes, maïs, tomate, poivron, olive, thon)	Salade de betterave	Poireau mimosa	Salade parisienne (salade verte, emmental, dés de dinde)	Salade de pomme de terre à la ciboulette (pdt, ciboulette, surimi)
Entrée 2	Salade verte et maïs	Macédoine de légumes au thon		Salade coleslaw	Pâté de campagne sur lit de salade verte	Pomelos au sucre muscovado	Céleri rémoulade		Salade verte aux croûtons	Salade de lentilles
Plat 1	Œuf poché	Boulette de bœuf au paprika	Tarte chèvre et basilic	Tartiflette	Grillardin de bœuf sauce aux poivres	Saucisse fumée	Omelette au fromage	Escalope de poulet viennoise	Blanquette de volaille	Emincé de poulet tandoori
Plat 2		Steak végétal		Filet de colin pané au cheddar	Filet de colin beurre citronné	Paupiette du pêcheur sauce dieppoise	Tarte au fromage		Blanquette de poisson	Calamars à la romaine sauce gribiche
Féculent	Semoule au pois chiche	Pomme de terre campagnarde		Gratin de pomme de terre	Pâtes aux trois légumes	Haricots blanc à la tomate	Pépinette aux lentilles corail	Pomme rissolée	Riz	Farfale
Légumes	Légumes couscous	Haricots plats	Salade verte	Salade verte	Gratin de chou fleur	Carottes au beurre	Gratin d'épinard	Salade verte	Poêlée de légumes	Courgettes à la provençale
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert	Pâtisserie	Fruit de saison	Dessert	Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet	Dessert	Fruit de saison	Compote et biscuit

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison …)

Menus validés en commission menus du 20/11/19

Produit issu de l'Agriculture Biologique — Viande et volaille de France — Préparation faite "Maison" — Viande de porc — Produit local — Plat végétarien

Produits	Produits frais maison	Produits surgelés cuisinés maison	Produits frais prêts à consommer

Menus de l'**U**nité **C**entrale de **P**roduction **D**épartementale **95**

2020	LUNDI 16 Mars	MARDI 17 Mars (Menu végétarien)	MERCREDI 18 Mars	JEUDI 19 Mars	VENDREDI 20 Mars	LUNDI 23 Mars	MARDI 24 Mars	MERCREDI 25 Mars	JEUDI 26 Mars	VENDREDI 27 Mars (Menu végétarien)
Entrée 1	Salade buffalo (haricot rouge, salade, maïs, oignon rouge)	Pizza au fromage sur lit de salade verte	Asperge sauce mousseline	Macédoine de légumes au thon	Duo de chou	Radis beurre	Taboulé maison	Pani smile	Avocat vinaigrette	Feuilleté au fromage
Entrée 2	Pâté en croûte de porc sur lit de salade verte			Salade russe (betterave, pdt)	Œuf mayonnaise	Carottes râpées à l'orange	Salade niçoise (pdt, thon, tomate, h.verts, olive)		Avocat mayonnaise	
Plat 1	Spicy de poulet	Omelette ail et fh	Filet de colin meunière	Sauté de porc façon Pyrénée	Boulette de bœuf sauce tomate	Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf au paprika	Raviolis maison bœuf	Wrap de poulet	Riz et légumes à l'andalouse (poivron, courgette, champignon, maïs et petits pois)
Plat 2	Nuggets de poisson	Steak de boulgour et millet à l'orientale		Filet de poisson à la bordelaise	Boulette végétale sauce tomate	Filet de hocki pané	Omelette au fromage	Raviolis maison légumes	Wrap de poisson	
Féculent	Petits pois	Gratin de pomme de terre	Riz	Purée de patates douces	Fusilli	Lentilles maison	Semoule		Frites	
Légumes	Carottes jeunes	Choux Romanesco	Salade verte	Salade verte	Poêlée de légumes	Salade verte	Brocolis	Salade verte	Haricots verts	Salade verte
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert	Cubes de pomme croquant sauce chocolat	Compote et biscuit	Entremet	Fruit de saison	Dessert	Fruit de saison	Fruit au sirop et biscuit

2020	Menu végétarien LUNDI 30 Mars	MARDI 31 Mars	MERCREDI 01 Avril	JEUDI 02 Avril	VENDREDI 03 Avril	Menu végétarien LUNDI 20 Avril	MARDI 21 Avril	MERCREDI 22 Avril	Menu Portugais JEUDI 23 Avril	VENDREDI 24 Avril
Entrée 1	Pomelos	Carottes râpées aux épices	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, concombre, tomate)	Menu proposé par les élèves	Salade de pâtes (pâtes, maïs, poivron, tomate)	Œuf mayonnaise	Macédoine de légumes au thon	Salade de chou rouge a la vinaigrette	Accra sur lit de salade verte	Taboulé maison
Entrée 2	Salade verte maïs et croutons	Endives aux noix			Panais à l'orange	Salade coleslaw	Surimi mayonnaise			Filet de sardinee au beurre
Plat 1	Omelette au fromage	Grillardin de bœuf sauce aux poivres			Boulettes d'agneau sauce du soleil	Pâtes et garniture méditérannéenne (courgette, tomate, lentille)	Escalope de poulet à l'estragon		Sauté de porc aux palourdes	Colombo de volaille
Plat 2	Pané de blé, tomate et mozzarella	Crevettes sauce piquante	Filet de colin pané		Filet de poisson tomato fish		Omelette légumes et curry	Tarte au fromage	Brandade de morue	Filet de colin sauce nantua
Féculent	Céréale à l'indienne	Riz à l'ananas	Boulgour		Pomme de terre aux herbes		Blé à la tomate		Pomme de terre rissolée	Riz safrané
Légumes	Jeunes carottes aux épices	Salsifi à crème	Gratin d'épinard		Courgettes à la provençale	Salade verte	Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Petits légumes
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier		Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Compote et biscuit	Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison et chocolat	Fruit au sirop et biscuit	Dessert	Pastéis de Nata	Entremet

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison …)

Menus validés en commission menus du 20/11/19

Produit issu de l'Agriculture Biologique — Viande et volaille de France — Préparation faite "Maison" — Viande de porc — Produit local — Plat végétarien

Produits	Produits frais maison	Produits surgelés cuisinés maison	Produits frais prêts à consommer