

## Menus de l'Unité Centrale de Production Départementale 95

2025	LUNDI 8 DECEMBRE 2025	MARDI 9 DECEMBRE 2025	MERCREDI 10 DECEMBRE 2025	Menu de fin d'année	VENDREDI 12 DECEMBRE 2025	LUNDI 15 DECEMBRE 2025	MARDI 16 DECEMBRE 2025	MERCREDI 17 DECEMBRE 2025	JEUDI 18 DECEMBRE 2026	VENDREDI 19 DECEMBRE 2025
	JEUDI 11 DECEMBRE 2025									
Entrée 1	Carotte râpée à l'orange	Salade verte AB		Canapé de foie gras et confit de figue	Salade espagnole Mais, tomate, poivron, oignon olive) AB	Salade d'endive au bleu et noix AB	Feuilleté au fromage		Salade de mâche à l'emmental	Salade de betterave râpée AB
Entrée 2	Radis sauce cocktail	Céleri remoulade AB		Sucette de saumon, houmous au citron vert	Salade de pois chiche AB	Panais râpé remoulade AB			Salade de chou rouge AB	Macédoine de légumes AB
Plat 1	Sauté de bœuf au xoignons	Filet de poisson bordelaise		Aiguillette de canard sauce aux 3 poivres	Poulet Byriani	Boulette de Jaquier sauce du soleil AB			Jambon et rosette	Emincé d'agneau saveur kebab
Plat 2	Filet de poisson meunière	Filet de poisson sauce beurre citronné		Pavé de saumon aux agrumes	Cappellitti provençal	Omelette			Saucisse végétale	Emincé végétarien à la crème AB
Féculent	Coquillette AB	Purée de potiron		Potatoes pops		Riz AB	Bougour AB		Pomme de terre raclette AB	Blé à la tomate AB
Légumes	Julienne de légumes			Légumes d'autrefois		Piperade	Brunoise de légumes		Salade verte AB	Haricot beurre
Produit laitier	Fromage AB	Yaourt AB	Produit laitier	Dégustation de fromage (St Jacques, Ossau Iraty, fourme)	Fromage	Fromage AB	Yaourt	Produit laitier	Cake chocolat et crème anglaise	Stock
Dessert	Compote et biscuit	Semoule au lait	Dessert	Buche mangue passion chocolat blanc et clémentine	Fruit de saison AB	Poire ou ananas au sirop	Fruit de saison AB	Dessert		Stock
2026	LUNDI 5 JANVIER 2026	MARDI 6 JANVIER 2026	MERCREDI 7 JANVIER 2026	Galette et couronne provençale	VENDREDI 9 JANVIER 2026	LUNDI 12 JANVIER 2025	MARDI 13 JANVIER 2025	MERCREDI 14 JANVIER 2025	JEUDI 15 JANVIER 2025	VENDREDI 16 JANVIER 2025
Entrée 1	Sardine	Velouté de légumes		Carotte râpée	Salade de jeune pousses d'épinard à la grenade	Cœur de palmier sauce cocktail	Radis beurre		Rosette sur lit de salade verte	Endive aux noix AB
Entrée 2				Chou blanc mayonnaise AB	Salade de champignon à la crème	Poireau sauce blanche	Salade verte aux pommes AB		Surimi mayonnaise	Pomelos AB
Plat 1	Ravioli de bœuf	Cordon bleu		Filet de poisson corn flakes	Cari de lentilles et légumes AB	Lasagnes de bœuf	Batonnet blé carotte		Blanquette de veau	Filet de colin sauce dieppoise
Plat 2	Ravioli aux légumes AB	Cordon bleu végétal		Fish and chips	Lasagne au saumon	Croustillant fromager			Blanquette de poisson	Filet de colin sauce du soleil
Féculent		Mélange céréaliers AB		Ratinat de pomme de terre AB	Riz safrané	Poêlée pois chiches et carotte au curry			Riz aux petits légumes	Pomme de terre
Légumes		Ratatouille AB		Haricot plat		Salade verte AB				Gratin d'épinard
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage AB	Yaourt	Yaourt AB	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage AB
Dessert	Compote et biscuit	Fruit de saison	Dessert	Galette des rois	Fruit de saison AB	Fruit de saison	Beignet au chocolat AB	Dessert	Fruit de saison	Fruit au sirop

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 proposés à la commission du 05/11/25

Composante principale issu de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------

## Menus de l'Unité Centrale de Production Départementale 95

2026	LUNDI 19 JANVIER 2026	MARDI 20 JANVIER 2026	MERCREDI 21 JANVIER 2026	JEUDI 22 JANVIER 2026	VENDREDI 23 JANVIER 2026	LUNDI 26 JANVIER 2026	MARDI 27 JANVIER 2026	MERCREDI 28 JANVIER 2026	JEUDI 29 JANVIER 2026	VENDREDI 30 JANVIER 2026
Entrée 1	Taboulé	Céleri à la vinaigrette				Avocat vinaigrettes	Salade verte aux croûtons	Pêche au thon		Pomelos
Entrée 2	Salade piémontaise	Pickles de chou fleur				Avocat thon mayonnaise	Salade de mâche mimolette	acédoine de légumes	Carotte râpée	Rillette de thon
Plat 1		Gigot d'agneau				Calmar à la romaine sauce gricible	Cuisse de poulet	Bolognaise végétale		Emincé de volaille curry co
Plat 2	Chili sin carné	Boulette végétale				Nuggets de poisson	Cube de poisson	Galette végétale		Tortilla
Féculent		Flageolet				Petits pois	Semoule	Pâtes		Paëlla
Légumes	Riz	Carotte jeune				Carotte	Légumes couscous	Potatoes		Quinoa
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Y'aourt	Fromage	Y'aourt
Dessert	Salade de fruit frais	Compote et biscuit	Dessert	Fruit de saison	Île flottante	Fruit au sirop	Fruit de saison	Dessert	Eclair chocolat ou vanille	Fruit de saison
2026	<b>Menu chandeleur</b>	MARDI 3 FEVRIER 2026	MERCREDI 4 FEVRIER 2026	JEUDI 5 FEVRIER 2026	VENDREDI 6 FEVRIER 2026	LUNDI 9 FEVRIER 2026	MARDI 10 FEVRIER 2026	MERCREDI 11 FEVRIER 2026	JEUDI 12 FEVRIER 2026	VENDREDI 13 FEVRIER 2026
	LUNDI 2 FEVRIER 2027									
Entrée 1	Salade bretonne	Velouté de légumes		Beignet de courgette	Taboulé	Salade de jeune pousse d'épinard	Œuf vinaigrette		Trio de crudités (chou blanc, chou rouge, carotte)	Velouté de légumes
Entrée 2	Chou blanc aux pommes			Beignet chou fleur	Salade de pépinettes	Salade verte à la feta	Œuf mayonnaise		Carbonara de porc	Sauté de bœuf façon bourguignon
Plat 1	Ficelle Picarde	Filet de poisson cheddar		Rougail saucisse	Croustillant fromager	Roti de porc sauce béarnaise	Quinoa à la provençale		Carbonara de poisson	Filet de poisson bordelaise
Plat 2	Galette tomate chèvre	Tomato fish		Rougail poisson	Omelette	Galette végétale				Pomme de terre
Féculent	Salade verte	Purée de patate douce		Riz aux petits légumes	Frites	Mélange céréales	Riz			Carotte vichy
Légumes	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Y'aourt	Produit laitier	Fromage	Y'aourt
Produit laitier	Crêpe et confiture	Cocktail de fruit frais	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricot ou cocktail de fruit	Fruit de saison	Dessert	Gaufre	Fruit de saison
Dessert										

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 proposés à la commission du 05/11/25

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------