

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MARS AVRIL 2023

UGFRL - PORTAGE

Cochez le menu de votre choix dans la case correspondante du jour



	Lundi 06-mars	Mardi 07-mars	Mercredi Menu du terroir 08-mars	Jeu 09-mars	Vendredi 10-mars	Samedi 11-mars	Dimanche 12-mars
S10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Salade de cœurs de palmiers	Salade de pommes de terre façon piémontaise (œuf dur, olive noire, cornichon)	Cervelas et cornichons	Salade iceberg à la vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise	Taboulé d'hiver (brunoise, cœurs de palmier)	Chou rouge mariné
	Ravioli au chèvre sauce tomate basilic	Colin sauce crevettes	Quenelles et gâteau de foie	Haché de veau sauce forestière	Sauté de porc au thym	Paupiette de saumon sauce oseille	Blanquette de dinde
	/	Haricots verts à l'ail	/	Pommes de terre rôties aux herbes	Polenta crémeuse	Cordiale de légumes	Tagliatelles
MENU A	Saint Paulin	Camembert	Emmental	Yaourt nature	Cantal AOP	Chamois d'or®	Fromage blanc
	Purée pomme banane individuelle	Lacté saveur vanille	Carré abricot	Fian nappé au caramel	Purée de pommes saveur vanille individuelle	Fruit de saison	Tarte crumble pomme fruits rouges
S10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Salade de riz arlequin	Fenouil sauce gribiche	Betteraves à la vinaigrette	Salade de pâtes milanaise	Tarte aux légumes	Champignons à la crème	Croisillon au fromage
	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Hoki sauce armoricaine	"Crousti" fromage et emmental (Emmental, Mozzarella)	Œufs durs sauce Mornay	Chili con carne	Merlu sauce paprika
	Légumes racines glacés	Lentilles	Chou-fleur persillé	Endives braisées	Epinards	/	Gratin de potiron
	Yaourt nature	Carré frais®	Petit fromage frais	Montcadi croûte noire	Faisselle	Vache picon®	Brie
	Fruit de saison	Purée de pêche individuelle	Carré abricot	Fruit de saison	Poire au vin	Mousse saveur café	Purée pomme coing individuelle
POTAGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Potage de petits pois	Potage de légumes variés	Potage de brocolis	Potage de légumes variés	Potage indien



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

MENUS MARS AVRIL 2023

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

Cochez le menu de votre choix dans la case correspondante du jour



	Lundi 13-mars	Mardi 14-mars	Mercredi Menu du terroir 15-mars	Judi 16-mars	Vendredi 17-mars	Samedi 18-mars	Dimanche 19-mars
S11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MENU A	Salade de pois chiches à la vinaigrette	Feuilleté dubarry	Pâté de campagne et cornichon	Chou chinois à la vinaigrette	Salade de riz façon niçoise	Œuf dur à la mayonnaise	Salade coleslaw (carotte, chou)
	Boulettes de bœuf sauce poivrade	Merlu sauce catalane	Rognons sauce madère	Cuisse de poulet rôtie	Escalope de dinde viennoise	Hoki sauce estragon	Echine de porc grillée
	Carottes au beurre	Julienne de légumes	Macaroni	Pommes de terre boulangères	Poireaux à l'étuvé	Semoule	Pommes paillasson
	Yaourt nature	Edam	Fromage blanc	Saint Nectaire AOP	Saint môret®	Yaourt aromatisé	Saint paulin
Fruit de saison	Mousse saveur citron	Eclair saveur café	Purée pomme rhubarbe du chef	Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Tropézienne
S11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MENU B	Chou blanc vinaigrette	Légumes achard (céleri, carottes, haricots verts et maïs)	Salade de pommes de terre à l'échalote	Crêpe aux champignons	Saucisson sec et cornichon	Salade iceberg à la vinaigrette	Feuilleté au chèvre
	Gratin de moules	Sauté de porc sauce arrabiata (tomate, poivrons, piment)	Fileté de poisson meunière	Rôti de veau au jus	Bolognaise de bœuf	Quenelles sauce financière	Filet de maquereau sauce armoricaine
	Riz pilaf	Blé tendre	Salsifis à la tomate	Haricots beurre	Penne rigate	Poêlée forestière	Chou de Bruxelles
	Petit moulé®	Petit fromage frais	Leerdammer®	Petit cotentin®	Fromage blanc	Port salut®	Cantafrais®
Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Eclair saveur café	Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Purée pomme fraise individuelle	Fruit de saison	Fruit de saison
POTAGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Potage de légumes variés	Potage de légumes variés	Potage de légumes variés	Potage de lentilles	Potage de légumes variés	Potage de légumes variés	Potage crécy	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

MENUS MARS AVRIL 2023

UGFRL - PORTAGE

Cochez le menu de votre choix dans la case correspondante du jour

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :



	Lundi 20-mars	Mardi 21-mars	Mercredi Menu du terroir 22-mars	Jeudi 23-mars	Vendredi 24-mars	Samedi 25-mars	Dimanche 26-mars
S12	<input type="checkbox"/> Salade de pâtes milanaise (poivron, olive, origan)	<input type="checkbox"/> Salade de pommes de terre aux harengs	<input type="checkbox"/> Menu du terroir 22-mars	<input type="checkbox"/> Salade iceberg à la vinaigrette	<input type="checkbox"/> Brocolis à la vinaigrette	<input type="checkbox"/> Champignons à la crème	<input type="checkbox"/> Salade de lentilles aux épices douces
MENU A	<input checked="" type="checkbox"/> Colin sauce paprika	<input checked="" type="checkbox"/> Bœuf mironton	<input type="checkbox"/> Mousse de foie et cornichon	<input type="checkbox"/> Jambonneau à la moutarde	<input checked="" type="checkbox"/> Dinde rôtie à la crème d'ail	<input type="checkbox"/> Feuilleté de poisson au beurre blanc	<input type="checkbox"/> Boulettes de mouton au jus
	<input type="checkbox"/> Haricots verts à l'ail	<input type="checkbox"/> Chou-fleur persillé	<input type="checkbox"/> Paëlla	<input type="checkbox"/> Pommes sautées	<input type="checkbox"/> Cavatappi	<input type="checkbox"/> Gratin de potiron	<input type="checkbox"/> Navets braisés
	<input type="checkbox"/> Fromage blanc	<input type="checkbox"/> Cantal AOP	<input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé	<input type="checkbox"/> Petit moulé®	<input type="checkbox"/> Petit fromage frais	<input type="checkbox"/> Montcadi croûte noire	<input type="checkbox"/> Chamois d'or®
	<input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Ile flottante	<input type="checkbox"/> Choux choco-noisette	<input type="checkbox"/> Purée pomme coing individuelle	<input type="checkbox"/> Pêches au sirop léger	<input type="checkbox"/> Mousse saveur chocolat	<input type="checkbox"/> Gâteau basque
S12	<input type="checkbox"/> Céleri sauce rémoulade	<input type="checkbox"/> Macédoine de légumes	<input type="checkbox"/> Mercredi 22-mars	<input type="checkbox"/> Jeudi 23-mars	<input type="checkbox"/> Vendredi 24-mars	<input type="checkbox"/> Samedi 25-mars	<input type="checkbox"/> Dimanche 26-mars
MENU B	<input checked="" type="checkbox"/> Paupiette de veau sauce chasseur	<input checked="" type="checkbox"/> Cubes de poisson sauce crème	<input type="checkbox"/> Carottes râpées à la vinaigrette	<input type="checkbox"/> Salade de bié ail et fines herbes	<input type="checkbox"/> Betteraves vinaigrette	<input type="checkbox"/> Légumes achard (céleri, carottes, haricots verts et maïs)	<input type="checkbox"/> Terrine de légumes et mayonnaise
	<input type="checkbox"/> Polenta crémeuse	<input type="checkbox"/> Blé au beurre	<input type="checkbox"/> "Crousti" fromage et emmental (Emmental, Mozzarella)	<input type="checkbox"/> Courgettes farcies	<input type="checkbox"/> Œufs brouillés du chef à la ciboulette	<input type="checkbox"/> Boudin aux pommes	<input type="checkbox"/> Colin sauce aurore
	<input type="checkbox"/> Emmental	<input type="checkbox"/> Petit fromage frais	<input type="checkbox"/> Epinards béchamel	<input type="checkbox"/> Fromage blanc	<input type="checkbox"/> Pôlée minestrone	<input type="checkbox"/> Purée de pomme de terre	<input type="checkbox"/> Coquillettes
	<input type="checkbox"/> Flan nappé au caramel	<input type="checkbox"/> Purée pomme pruneau individuelle	<input type="checkbox"/> Choux choco-noisette	<input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Semoule au lait vanillé du chef	<input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Purée pomme banane individuelle
POTAGE	<input type="checkbox"/> Potage de potiron	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Velouté de poireaux	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Potage de haricots beurre	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Potage parmentier



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MARS AVRIL 2023

UGFRL - PORTAGE

Cochez le menu de votre choix dans la case correspondante du jour



	Lundi 27-mars	Mardi 28-mars	Mercredi Menu du terroir 29-mars	Judi 30-mars	Vendredi 31-mars	Samedi 01-avr	Dimanche 02-avr
S13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Coleslaw (carotte, chou)	Tarte aux oignons	Galantine de volaille et porc et cornichon	Céleri râpé sauce rémoulade	Pizza reine	Salade de fonds d'artichauts	Salade de haricots verts et gézier
	Haut de cuisse de poulet sauce bressane	Haché de veau sauce estragon	Colombo de porc	Merlu sauce échalote	Sauté de bœuf à la bordelaise	Quenelles sauce mornay	Maquereau sauce moutarde
	Riz créole	Bouquetière de légumes	Farfalles	Blé tendre	Gratin de choux de Bruxelles	Cordiale de légumes	Crozets béchamel
	Mimollette	Fromage blanc	Camembert	Yaourt nature	Bleu d'Auvergne AOP	Emmental	Gouda
Crème dessert au caramel	Purée de pommes individuelle	Paris Brest	Cocktail de fruits au sirop léger	Purée pomme cassis individuelle	Fruit de saison	Tarte au citron	
S13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Salade de pommes de terre sauce ravigote	Haricots beurre à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de riz arlequin (Mats, olive, poivron et tomate)	Poireaux vinaigrette	Chou chinois à la vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon
	Pizza au fromage	Fricassée de poisson safranée	Choux farcis sauce tomate	Rôti de dinde sauce romarin	Lieu sauce basilic	Kefta de mouton curmin et tomates	Cordon bleu
	Gratin de légumes	Lentilles	/	Haricots plats	Semoule	Pommes vapeur	Carottes au jus
	Yaourt aromatisé	Vache GrosJean®	Petit fromage frais	Leerdammer®	Fromage blanc	Vache Picon®	Faiselle
Fruit de saison	Liégeois saveur café	Paris Brest	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Purée de poire individuelle	Fruit de saison	
POTAGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Potage de légumes variés	Potage mélange de légumes racines	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés	Potage de céleri	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée