

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S18	☐ Lundi 01-mai	☐ Mardi 02-mai	☐ Mercredi Menu du terroir 03-mai	☐ Jeudi 04-mai	☐ Vendredi 05-mai	☐ Samedi 06-mai	☐ Dimanche 07-mai
MENU A	Taboulé	Sardines au citron	Jambon blanc et cornichons	Carottes râpées à la vinaigrette	Crêpe aux champignons	Salade de tomates à la vinaigrette	Céleri râpé sauce rémoulade
	Escalope viennoise	"Crousti" fromage et emmental (Emmental, Mozzarella)	Blanquette de dinde	Marmite de poisson sauce crevettes	Œufs brouillés du chef natures	Merlu sauce basilic	Andouillette
	Purée de légumes	Haricots verts	Riz	Blé tendre	Courgettes persillées	Cavatappi	Purée de pommes de terre
	Cantal AOP	Yaourt BIO de la ferme des Pourchoux à la framboise	Camembert	Petit cotentin®	Fromage blanc	Comté AOP	Gouda
	Purée de pomme individuelle	Fruit de saison	Forêt noire	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Purée pomme-fruits rouges du chef	Tarte à la noix de coco

S18	☐ Lundi 01-mai	☐ Mardi 02-mai	☐ Mercredi 03-mai	☐ Jeudi 04-mai	☐ Vendredi 05-mai	☐ Samedi 06-mai	☐ Dimanche 07-mai
MENU B	Légumes achard (céleri, carottes, haricots verts et maïs)	Macédoine à la mayonnaise	Chou chinois à la vinaigrette	Salade de pois chiches au cumin	Salade iceberg à la vinaigrette	Salade de pommes de terre betterave maïs	Terrine de légumes et mayonnaise
	Colin à la crème d'asperges	Petit salé aux lentilles	Hoki à l'huile d'olive	Endives au jambon	Paupiette de veau sauce poivrée	Cordon bleu	Quenelles sauce financière
	Penne rigate	/	Blettes à la provençale	/	Polenta	Fenouil à la béchamel	Poêlée forestière
	Petit fromage frais	Leerdammer®	Fromage blanc	Edam	Brie	Vache picon®	Yaourt nature
	Fruit de saison	Purée pomme banane individuelle	Forêt noire	Fruit de saison	Purée pomme coing individuelle	Mousse saveur café	Fruit de saison

POTAGE	☐ Lundi 01-mai	☐ Mardi 02-mai	☐ Mercredi 03-mai	☐ Jeudi 04-mai	☐ Vendredi 05-mai	☐ Samedi 06-mai	☐ Dimanche 07-mai
	Potage de légumes racines	Potage de légumes variés	Potage de petits pois	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Potage de haricots verts



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S19	☐ Lundi FERIE 08-mai	☐ Mardi 09-mai	☐ Mercredi Menu du terroir 10-mai	☐ Jeudi 11-mai	☐ Vendredi 12-mai	☐ Samedi 13-mai	☐ Dimanche 14-mai
MENU A	Carottes râpées à la vinaigrette	Céleri râpé sauce curry	Saucisson à l'ail et cornichons	Concombres à la vinaigrette	Crêpe aux champignons	Salade de cœurs de palmier	Œufs durs sauce cocktail
	Steak haché de bœuf sauce brune	Dés de poisson blanc en gratin	Rôti de veau sauce marengo	Aiguillettes de poulet sauce basquaise	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Merlu sauce catalane	Saucisse de Toulouse
	Purée de légumes	Pommes de terre sautées	Jardinière de légumes	Macaroni	Ratatouille	Pommes de terre rôties aux herbes	Lentilles
	Yaourt aromatisé	Montcadi croûte noire	Petit fromage frais	Fromage frais Saint-Bricet	Fromage blanc	Gouda	Cantal AOP
	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Gâteau basque	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Purée pomme-fraise du chef	Tarte aux prunes

S19	☐ Lundi FERIE 08-mai	☐ Mardi 09-mai	☐ Mercredi 10-mai	☐ Jeudi 11-mai	☐ Vendredi 12-mai	☐ Samedi 13-mai	☐ Dimanche 14-mai
MENU B	Poireaux à la vinaigrette	Feuilleté au chèvre	Salade de fonds d'artichauts	Quiche lorraine	Salade de tomates à la vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Salade de pâtes à la milanaise
	Ravioli au chèvre et à la sauce basilic	Sauté de porc au romarin	Colin d'Alaska sauce olives	Œufs brouillés du chef nature	Langue de bœuf sauce piquante	Sauté de dinde sauce normande	Hoki sauce bisque
	/	Chou-fleur à la béchamel	Riz	Brocolis	Polenta	Cordiale de légumes	Haricots beurre
	Emmental	Chamois d'or	Camembert	Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage frais petit moulé®	Fromage blanc
	Fruit de saison	Liégeois saveur café	Gâteau basque	Purée de pommes individuelle	Cocktail de fruits au sirop léger	Flan saveur vanille nappé au caramel	Fruit de saison

POTAGES	Velouté de champignons	Potage de légumes variés	Potage de haricots verts	Potage de légumes variés	Velouté de cresson	Potage de légumes variés	Velouté de courgettes
---------	------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------	--------------------------	-----------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S20	Lundi 15-mai	Mardi 16-mai	Mercredi Menu du terroir 17-mai	Jeudi ASCENSION 18-mai	Vendredi 19-mai	Samedi 20-mai	Dimanche 21-mai
MENU A	☐ Salade de pommes de terre à l'échalote	☐ Salade coleslaw (carotte, chou)	☐ Macédoine à la mayonnaise	☐ Salade Iceberg à la vinaigrette	☐ Salade de riz arlequin	☐ Betteraves à la vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	☐ Salade de bié méditerranéenne
	☐ Filet de poisson meunière	☐ Sauté de dinde sauce bressane	☐ Rôti de porc sauce moutarde	☐ Hachis parmentier	☐ Tomates farcies	☐ Echine de porc 1/2 sel	☐ Paupiette de saumon sauce oseille
	☐ Petits pois	☐ Riz créole	☐ Torti	☐ /	☐ /	☐ Haricots blancs sauce tomate	☐ Haricots verts
	☐ Bleu	☐ Saint Nectaire AOP	☐ Yaourt nature	☐ Port Salut	☐ Brie	☐ Fromage frais Petit cotentin®	☐ Faisselle
	☐ Fruit de saison	☐ Mousse au citron	☐ Paris-Brest	☐ Abricots au sirop léger	☐ Fruit de saison	☐ Purée de pêche individuelle	☐ Carré chocolatier
S20	Lundi 15-mai	Mardi 16-mai	Mercredi 17-mai	Jeudi ASCENSION 18-mai	Vendredi 19-mai	Samedi 20-mai	Dimanche 21-mai
MENU B	☐ Légumes achards (céleri, carotte, haricot vert et maïs)	☐ Salade de cocos sauce ravigote	☐ Terrine de poisson	☐ Taboulé	☐ Fromage de tête et cornichons	☐ Fenouil sauce gribiche	☐ Chou-fleur sauce cocktail
	☐ Keffa de mouton sauce orientale	☐ Merlu sauce portugaise	☐ Œufs durs florentine	☐ Colin d'Alaska sauce safranée	☐ Bœuf façon Goulash	☐ Quenelles sauce mornay	☐ Cuisse de poulet rôtie au jus
	☐ Semoule	☐ Courgettes persillées	☐ (Epinards)	☐ Poêlée de légumes provençale	☐ Penne rigate	☐ Légumes racines	☐ Pommes vapeur
	☐ Fromage frais Saint-Bricet®	☐ Fromage blanc	☐ Saint Paulin	☐ Emmental	☐ Petit fromage frais	☐ Cœur de dame	☐ Edam
	☐ Purée pomme-pruneau individuelle	☐ Fruit de saison	☐ Paris-Brest	☐ Compote de fruits de saison du chef	☐ Liégeois saveur chocolat	☐ Chou à la vanille	☐ Fruit de saison
POTAGE	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Potage de lentilles	Potage de légumes variés	Potage de céleri	Potage de légumes variés
	☐ Viande Française	☐ Produit de la mer durable	☐ Charolais	☐ Appellation d'Origine Protégée			

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S21	Lundi 22-mai	Mardi 23-mai	Mercredi Menu du terroir 24-mai	Jeudi 25-mai	Vendredi 26-mai	Samedi 27-mai	Dimanche 28-mai
MENU A	Brocolis à la vinaigrette	Salade de tomates sauce fromage blanc et menthe	Mortadelle et cornichons	Salade de pois chiches	Terrine de légumes et mayonnaise	Croisillon au fromage	Poireaux vinaigrette
	Haché de veau sauce poivrade	Dés de poisson blanc aux épices	Sauté de bœuf aux oignons	 Œufs brouillés du chef à l'emmental	 Cuisse de poulet célestine	 Colin d'Alaska sauce armoricaine	Jambonneau sauce mère
	Farfalles	Carottes	Pommes de terre persillées	Haricots beurre	Riz	Chou-fleur	Coquillettes
	Cantal AOP 	Fromage nature Petit moulu	Fromage blanc	Camembert	Mimolette	Petit fromage frais	Gouda
	Fruit de saison	Chou chocolat noisette	Tarte flan cerise	Cocktail de fruits au sirop léger	Purée de poires individuelle	Fruit de saison	Gâteau miel amandes du chef

S21	Lundi 22-mai	Mardi 23-mai	Mercredi 24-mai	Jeudi 25-mai	Vendredi 26-mai	Samedi 27-mai	Dimanche 28-mai
MENU B	Sardines et citron	Champignons à la grecque	Salade Iceberg à la vinaigrette	Emincé de radis à la vinaigrette	Concombres sauce tzatziki	Céleri râpé sauce remoulade	Salade de haricots rouges et maïs
	 "Crousti" fromage et emmental (Emmental, Mozzarella)	Sauté de porc au jus	 Hoki sauce citron	Rôti de dinde sauce curry	Saucisse de Toulouse	Rognons de bœuf sauce bordelaise	Merlu sauce paprika
	Jardinière de légumes	Lentilles	Ratatouille	Polenta crémeuse	Bouquetière de légumes	Purée de pommes de terre	Fenouil béchamel
	Yaourt nature	Emmental	Bleu	Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais®	Edam	Chamois d'or
	Purée de pommes saveur vanille	Fruit de saison	Tarte flan cerise	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Purée pomme-fraise individuelle	Mousse au café

POTAGE	Velouté d'asperges	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés	Potage freneuse	Potage de légumes variés	Potage crécy
--------	--------------------	--------------------------	------------------	--------------------------	-----------------	--------------------------	--------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



	Lundi de Pentecôte 29-mai	Mardi 30-mai	Mercredi Menu Fête des mères 31-mai	Jeudi 01-juin	Vendredi 02-juin	Samedi 03-juin	Dimanche 04-juin
S22	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MENU A	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de pâtes à la crème d'épinard, ricotta	Rosette et cornichon	Concombres à la vinaigrette	Salade Iceberg à la vinaigrette	Boulgour en salade	Salade de pommes de terre sauce ravigote
	Quenelles sauce financière	Colin d'Alaska sauce persane	Paleron de bœuf braisé	Kefta de mouton sauce provençale	Rôti de porc au jus	Courgettes farcies	Dos de cabillaud à l'huile d'olive
	Riz	Poêlée campagnarde	Purée de légumes	Semoule	Pommes vapeur	/	Brocolis
	Yaourt aromatisé	Fromage frais Pavé demi-sel®	Falsselle	Emmental	Fromage blanc	Saint Nectaire AOP	Camembert
	Compote individuelle pomme-cass allégée en sucres	Fruit de saison	Carré framboise	Compote du chef pomme-rhubarbe	Pruneaux au sirop	Flan nappé au caramel	Tarte au chocolat
S22	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MENU B	Salade saisonnière (haricots blancs)	Betteraves à la vinaigrette	Fenouil sauce gribiche	Œuf dur mayonnaise	Tarte aux légumes	Terrine de poisson	Salade de cœurs de palmier
	Sauté de dinde au jus	Paupiette de veau sauce olives	Merlu sauce ciboulette	Paëlla	Filet de poisson meunière	Steak haché de bœuf sauce tomate	Aiguillettes de poulet au thym
	Blettes à la provençale	Pommes noisette	Petits pois	/	Haricots verts	Penne rigate	Lentilles
	Edam	Saint Paulin	Montcadi croûte noire	Yaourt nature	Bleu	Fromage frais Saint-Môret®	Fromage blanc
	Fruit de saison	Viennois à la vanille	Carré framboise	Mousse au chocolat au lait	Pruneaux au sirop	Fruit de saison	Purée pomme-banane individuelle
POTAGE	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Potage de légumes variés	Potage de haricots beurre	Potage de légumes variés	Velouté de tomates	Potage de légumes variés	Potage parmentier	Potage de légumes variés