

MENUS SEPTEMBRE

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S35	Lundi 28-août	Mardi 29-août	Mercredi Menu du terroir 30-août	Jeudi 31-août	Vendredi 01-sept	Samedi 02-sept	Dimanche 03-sept
MENU A	Friand au fromage	Saucisson sec et cornichons	Melon jaune	Cervelas et cornichons	Macédoine à la mayonnaise	Poireaux vinaigrette	Salade d'haricots verts et gésiers
	Filet de Colin d'Alaska meunière	Sauté de porc à la sauge	Sauté de bœuf aux oignons	Aiguillettes de poulet sauce aux épices	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Œufs brouillés du chef façon tortilla	Colombo de dinde
	Petits pois	Farfalles	Purée de légumes	Pommes paillasson	Blettes persillées	(œufs et pommes de terre)	Ratatouille
	Montcadi crouûte noire	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature	Fromage frais Petit cotentin®	Bleu	Gouda	Fromage blanc
	Cocktail de fruit au sirop léger	Purée de pommes saveur vanille individuelle	Tarte flan cerise	Compote pomme-cassis allégée en sucre individuelle	Forêt noire	Ananas au Kirsch	Tarte aux prunes

S35	Lundi 28-août	Mardi 29-août	Mercredi 30-août	Jeudi 31-août	Vendredi 01-sept	Samedi 02-sept	Dimanche 03-sept
MENU B	Salade de cœurs de palmier	Sardines au citron	Chou-fleur à la vinaigrette	Salade de lentilles à la vinaigrette	Pastèque	Pizza reine	Salade asiatique (haricots mungo, carottes, polvrons, oignons)
	Chipolatas grillées	Tarte aux légumes	Gratin de moules	Hoki à l'huile d'olive et citron	Côte de porc grillée et son jus	Steak haché de bœuf sauce catalane	Marmite de poisson sauce curry
	Polenta crémeuse	Salade iceberg à la vinaigrette	Riz	Aubergines à la provençale	Cavatappi	Julienne de légumes	Semoule
	Fromage frais St Morêt®	Fromage blanc	Cantal AOP	Emmental	Petit fromage frais	Fromage frais Petit moullé®	Edam
	Fruit de saison	Carré framboise	Tarte flan cerise	Mousse saveur citron	Purée pomme-banane individuelle	Fruit de saison	Tarte aux prunes

POTAGE	Velouté de tomates	Potage de légumes variés	Soupe froide de betteraves	Potage de légumes variés	Potage crécy (carottes)	Potage de légumes variés	Velouté d'épinards
--------	--------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

MENUS SEPTEMBRE

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



	Lundi 04-sept	Mardi 05-sept	Mercredi 06-sept Menu du terroir	Judi 07-sept	Vendredi 08-sept Repas froid	Samedi 09-sept	Dimanche 10-sept
S36	☐ Carottes râpées à la vinaigrette	☐ Salade de blé méditerranéenne	☐ Pâté en croûte et cornichons	☐ Salade iceberg à la vinaigrette	☐ Betteraves à la vinaigrette	☐ Brocolis aux amandes	☐ Œuf dur mayonnaise
	☐ Ravioli au chèvre et à la sauce basilic (PC)	☐ Cuisse de poulet sauce bressane	☐ Rognons de bœuf sauce bordelaise	☐ Rougail de saucisses	☐ Rôti de bœuf froid et mayonnaise	☐ Fricassée de dinde	☐ Pavé de saumon sauce crème
	☐ /	☐ Courgettes à la provençale	☐ Pommes vapeur	☐ Riz	☐ Salade de tortis 3 couleurs	☐ Pommes de terre rôties aux herbes	☐ Carottes au jus
	☐ Yaourt nature	☐ Saint-Paulin	☐ Faisselle	☐ Brie	☐ Camembert	☐ Fromage frais Petit cotentin®	☐ Mimolette
MENU B	☐ Feuilleté dubarry	☐ Fenouil sauce gribiche	☐ Melon	☐ Surimi mayonnaise	☐ Raita de concombres	☐ Crêpe aux champignons	☐ Salade de cœurs de palmier
	☐ Echine de porc 1/2 sel	☐ Merlu sauce dugléré	☐ Œufs durs florentine	☐ Tarte aux fromages (mozzarella, emmental et fromage blanc)	☐ Courgettes farcies sauce tomate	☐ Hoki sauce citron	☐ Rôti de veau au jus
	☐ Poêlée minestrone (pdt, carotte, p-pois, haricots, tomate)	☐ Boulgour	☐ Epinards béchamel	☐ Mélange de légumes d'été	☐ /	☐ Haricots verts	☐ Lentilles
	☐ Mimolette	☐ Fromage fondu Vache Picon®	☐ Chamois d'or®	☐ Fromage blanc	☐ Gouda	☐ Cœur de dame	☐ Yaourt aromatisé
PORTAGE	☐ Crème dessert saveur chocolat	☐ Pruneaux au sirop léger	☐ Eclair au café	☐ Fruit de saison	☐ Chou chocolat noisette	☐ Purée pomme-abricot individuelle	☐ Tarte pomme-rhubarbe
	☐ Potage de légumes variés	☐ Potage freneuse (navets)	☐ Potage de légumes variés	☐ Potage de brocolis	☐ Potage de légumes variés	☐ Potage de petits pois	☐ Potage de légumes variés



V viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

MENUS SEPTEMBRE

UGFRL - PORTAGE

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

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :



S37	Lundi 11-sept	Mardi 12-sept	Mercredi Menu grec 13-sept	Jeudi 14-sept	Vendredi 15-sept	Samedi 16-sept	Dimanche 17-sept
MENU A	Poireaux vinaigrette	Salade asiatique (Haricots mungo, carotte, poivron, oignon)	Salade à la grecque (tomates, concombre, fromage de brebis, oignons, olives)	Salade soissonnaise (haricots blancs)	Jambon blanc et cornichon	Pastèque	Carottes rapées vinaigrette aux noix
	Kefta de mouton sauce orientale	Merlu sauce basquaise	Civet de porc au thym	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	Œufs brouillés du chef nature	Marmite de dés de poisson blanc sauce curry	Tomates farcies
	Semoule	Pommes de terre sautées	Aubergines gratinées	Jardinière de légumes	Petits pois	Polenta crémeuse	/
	Emmental	Camembert	Fromage blanc	Fourme d'Ambert	Yaourt nature	Montcadi crouûte noire	Leerdammer
	Fruit de saison	Cubes de pêches au sirop léger	Gâteau grec du chef à l'orange	Purée pomme-banane individuelle	Gâteau basque	Compote de fruits de saison du chef	Tarte flan à l'abricot

S37	Lundi 11-sept	Mardi 12-sept	Mercredi 13-sept	Jeudi 14-sept	Vendredi 15-sept	Samedi 16-sept	Dimanche 17-sept
MENU B	Saucisson sec et cornichon	Crêpe aux champignons	Melon	Légumes achards (céleri, carotte, haricot vert, maïs)	Chou-fleur ravigote	Salade de pommes de terre à l'échalote	Terrine de légumes et mayonnaise
	Lasagnes	Paupiette de veau sauce chasseur	Colin d'Alaska sauce vierge	Quenelles sauce aurore	Escalope de dinde au jus	Rôti de porc aux oignons	Dos de cabillaud sauce beurre blanc
	/	Haricots beurre	Lentilles	Riz	Coquillettes sauce tomate basilic	Blettes persillées	Blé tendre
	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP	Chamois d'or	Fourme d'Ambert	Gouda	Fromage frais Petit cotentin	Fromage blanc
	Purée pomme-pruneau individuelle	Fruit de saison	Gâteau grec du chef à l'orange	Mousse au chocolat noir	Crème dessert au café	Fruit de saison	Tarte flan à l'abricot

POTAGE	Potage crécy (carottes)	Potage de légumes variés	Velouté de courgettes	Potage de légumes variés	Potage de haricots verts	Potage de légumes variés	Potage parmentier
--------	-------------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

MENUS SEPTEMBRE

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



	Lundi 18-sept	Mardi 19-sept	Mercredi Menu du terroir 20-sept	Jeudi 21-sept	Vendredi 22-sept	Samedi 23-sept	Dimanche Repas d'Automne 24-sept
S38	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MENU A	Fenouil sauce gribiche	Tarte aux légumes	Pâté de campagne et cornichons	Salade iceberg à la vinaigrette	Salade de tomates à la vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Céleri râpé aux pommes et vinaigrette au miel
	Fileté de poisson meunière	Cordon bleu	Couscous (poulet, merguez)	Rôti de porc sauce charcutière	Merlu sauce safranée	Rôti de veau au jus	Potimenter de bœuf (PC)
	Haricots verts persillés	Poêlée minestrone	/	Pommes duchesse	Macaroni	Gratin d'aubergines	/
	Gouda	Mimollette	Faisselle	Pont l'Evêque AOP	Fromage frais Cantafrais	Yaourt aromatisé	Cantal AOP
	Paris-Brest	Fruit de saison	Tarte aux mirabelles	Mousse saveur citron	Purée pomme-framboise du chef	Fruit de saison	Cake du chef à la châtaigne
S38	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MENU B	Macédoine à la mayonnaise	Melon	Brocolis à la vinaigrette	Feuilleté au chèvre	Salade de fonds d'artichauts	Betteraves à la vinaigrette	Salade de pois chiches au cumin
	Blanquette de dinde	Bolognaise de bœuf	Colin d'Alaska à l'huile d'olive	Oufs durs florentine	Aiguillettes de poulet sauce pesto	Chipolatas	Saumon sauce oseille
	Pommes de terre rôties aux herbes	Penne	Légumes couscous	Epinards béchamel	Courgettes à l'ail	Pommes de terre rostis aux légumes	Riz créole
	Brie	Yaourt nature	Saint-Paulin	Cœur de dame	Camembert	Fromage frais Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc
	Fruit de saison	Purée de pommes individuelle	Tarte aux mirabelles	Fruit de saison	Choux chocolat noisette	Crème dessert saveur vanille	Cake du chef à la châtaigne
POTAGE	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Potage de légumes variés	Potage de petits pois	Potage de légumes variés	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes variés	Potage Crécy (carottes)	Potage de légumes variés



V viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS SEPTEMBRE

UGFRL - PORTAGE

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



S39	Lundi 25-sept	Mardi 26-sept	Mercredi Menu du terroir 27-sept	Judi 28-sept	Vendredi 29-sept	Samedi 30-sept	Dimanche 01-oct
MENU A	Salade de lentilles à l'échalote	Emincé de radis et maïs à la vinaigrette	Terrine de légumes et mayonnaise	Cake du chef tomate, fromage de brebis, graines de courge	Concombres tzatziki	Taboulé	Salade de cœurs de palmier
	Echine de porc 1/2 sel	Boulettes de boeuf sauce poivrade	Paëlla (poulet, chorizo)	Galopin de veau au jus	Hoki sauce ciboulette	Rôti de dinde sauce forestière	Maquereau sauce vierge
	Haricots beurre	Pommes de terre persillées	/	Carottes à la crème	Petits pois	Gratin de légumes	Julienne de légumes
	Coulommiers BIO	Saint Nectaire AOP	Montcadi croûte noire	Yaourt nature	Mimolette	Fromage frais Carré Frais	Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux
MENU B	Fruit de saison	Compote pomme-ananas du chef	Carré framboise	Purée pomme-pruneau individuelle	Beignet fourré à la pomme	Fruit de saison	Tarte au citron
	Salade coleslaw (carotte, chou blanc)	Œuf dur mayonnaise	Salami et cornichons	Melon	Salade iceberg à la vinaigrette	Fenouil sauce rémoulade	Salade soissonnaise (haricots blancs)
	Ravioli au chèvre à la crème dépinards	Escalope de dinde viennoise	Croûti' fromage et emmental (emmental, mozzarella)	Cubes de poisson blanc aux épices	Diots de Savoie au jus	Colin d'Alaska sauce matelote	Cuisse de canette confite au jus
	Petit fromage frais	Chamois d'or	Fromage blanc	Blé tendre	Gratin de crozets	Pommes de terre vapeur	Polenta crémeuse
POTAGE	Abricots au sirop léger	Crème dessert saveur chocolat	Carré framboise	Fromage frais Petit cotentin	Brie	Bleu	Emmental
	Potage de céleri	Potage de légumes variés	Velouté de courgettes	Semoule au lait	Fruit de saison	Purée de poires individuelle	Tarte au citron
	Potage de légumes variés	Potage de légumes variés	Potage de légumes variés	Potage de légumes variés	Potage Dubarry (chou-fleur)	Potage de légumes variés	Soupe minestrone



Vienne Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée