NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS JANVIER FEVRIER 2024

UGFRL - PORTAGE

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

S06	☐ Lundi 05-févr	☐ Mardi 06-févr	☐ Mercredi Menu du terroir 07-févr	☐ Jeudi 08-févr	☐ Vendredi 09-févr	☐ Samedi 10-févr	☐ Dimanche 11-févr
MENU A	Crêpes aux champignons	Chou chinois à la vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Légumes achards (carotte, haricot vert, céleri et maïs)	Champignons à la grecque	Cervelas et cornichons	Brocolis aux amandes
	Merlu sauce paprika	Jambonneau sauce moutarde	Estouffade de bœuf à la niçoise	Œufs durs sauce bourguignone	Parmentier de boudin	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Aiguillettes de poulet à la crème et estragon
	Légumes racines glacés	Lentilles	Pommes vapeur	Petits pois	/	Navets béchamel	Farfalles
	Saint Nectaire AOP	Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt nature	Camembert	Montcadi croûte noire	Cœur de dame®	Yaourt aromatisé
	Purée pomme-ananas individuelle	Crème dessert saveur caramel	Tarte à la noix de coco	Eclair au café	Compote pomme-mangue du chef	Fruit de saison	Cake à la châtaigne du chef

S06	☐ Lundi 05-févr	☐ Mardi 06-févr	☐ Mercredi 07-févr	☐ Jeudi 08-févr	☐ Vendredi 09-févr	☐ Samedi 10-févr	☐ Dimanche 11-févr
MENU B	Potage de légumes variés	Sardines au citron	Haricots beurre vinaigrette	Salade de cœurs de palmier	Salade de pois chiches au cumin	Céleri râpé sauce cocktail	Boulgour en salade
	Sauté de dinde au jus	Pizza au fromage	Colin d'Alaska sauce moutarde à l'ancienne	Cordon bleu de volaille	Hoki sauce matelote	Rôti de veau au jus	Œufs brouillés du chef natures
	Polenta crémeuse	Jardinière de légumes	Poireaux à l'étuvé	Coquillettes sauce tomate	Fenouil braisé	Riz créole	Poêlée minestrone
	Mimolette	Petit fromage frais	Emmental	Edam	Fraidou®	Fromage blanc	Gouda
	Salade de fruits individuelle	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco	Purée pomme-banane individuelle	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Cake à la châtaigne du chef
POTAGE	Potage de légumes variés	Potage de céleri	Potage de légumes variés	Velouté d'endives	Potage de légumes variés	Velouté cresson	Potage de légumes variés

Viande Française — Produit de la mer durable — Charolais — Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS JANVIER FEVRIER 2024

UGFRL - PORTAGE

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

S07	☐ Lundi 12-févr	☐ Mardi 13-févr	☐ Mercredi 14-févr Escale en Savoie	☐ Jeudi 15-févr	☐ Vendredi 16-févr	☐ Samedi 17-févr	☐ Dimanche 18-févr
MENU A	Salade de carottes cuites aux épices	Haricots blancs sauce ravigote	Salade iceberg à la vinaigrette	Terrine forestière et cornichon	Velouté de potiron et fromage fondu	Betterave à la vinaigrette à l'ancienne	Surimi mayonnaise
	Andouillette à la moutarde	Gratin de fruits de mer	Croziflette	Quenelles sauce nantua	Pilons de poulet aux herbes	Lasagnes au saumon	Rognon de bœuf sauce madère
	Pommes de terre rôties aux herbes	Bouquetière de légumes	/	Haricots verts persillés	Pommes de terre rosti/légumes	/	Poêlée romanesque
	Emmental	Saint Paulin	Faisselle	Petit cotentin®	Edam	Fromage blanc	Brie
	Fruit de saison	Dessert de Mardi Gras	Tarte à la myrtille	Crème dessert saveur vanille	Carré framboise	Fruit de saison	Tarte au chocolat

S07	☐ Lundi 12-févr	☐ Mardi 13-févr	☐ Mercredi 14-févr	☐ Jeudi 15-févr	☐ Vendredi 16-févr	☐ Samedi 17-févr	☐ Dimanche 18-févr
MENU B	Salade de pâtes milanaise	Pâté de volaille et cornichon	Œufs durs sauce tartare	Chou rouge vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise	Flamiche de poireaux	Salade de fonds d'artichauts
	Galopin de veau sauce au poivre	Blanquette de dinde	Merlu sauce bisque	Boulettes de bœuf au jus	Choux farcis sauce tomate	Rôti de porc au jus	Dos de cabillaud sauce citron
	Céleri braisé	Blé tendre aux oignons	Endives braisées	Purée de patates douces	/	Salsifis à la tomate	Riz créole
	Petit fromage frais	Chamois d'or®	Cantal AOP	Yaourt nature	Bleu	Mélusin	Saint môret®
	Salade d'agrumes du chef	Dessert de Mardi Gras	Tarte à la myrtille	Fruit de saison	Compote pomme-cassis allégée en sucre individuelle	Mousse saveur citron	Tarte au chocolat
POTAGE	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés	Velouté de potiron et fromage fondu	Potage de légumes variés	Potage de petits pois

Viande Française — Produit de la mer durable — Charolais — Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS JANVIER FEVRIER 2024

UGFRL - PORTAGE

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

S08	☐ Lundi 19-févr	☐ Mardi 20-févr	☐ Mercredi Menu du terroir 21-févr	☐ Jeudi 22-févr	☐ Vendredi 23-févr	☐ Samedi 24-févr	☐ Dimanche 25-févr
MENU A	Feuilleté dubarry (chou-fleur)	Terrine de légumes mayonnaise	Tarte aux oignons et jambon de dinde	Salade de pommes de terre ciboulette	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade asiatique	Salade de cœurs de palmier
	Merlu sauce safranée	Echine de porc sauce diable	Paleron de bœuf braisé sauce bordelaise	Saucisse de Toulouse	Hoki sauce crevettes	Tortilla à l'espagnol du chef	Couscous poulet merguez
	Blettes persillées	Polenta	Carottes au jus	Poêlée campagnarde	Purée de légumes	/	Semoule couscous
	Fromage blanc	Leerdammer®	Camembert	Gouda	Bleu	Yaourt nature	Coulommiers
	Viennois vanille	Fruit de saison	Cake nature du chef	Mousse saveur chocolat au lait	Tarte Tropézienne	Fruit de saison	Tarte aux pommes normande

S08	☐ Lundi 19-févr	☐ Mardi 20-févr	☐ Mercredi 21-févr	☐ Jeudi 22-févr	☐ Vendredi 23-févr	☐ Samedi 24-févr	☐ Dimanche 25-févr
MENU B	Haricots beurre vinaigrette	Salade de fèves, petits pois et fromage de brebis	Potage de panais	Chou chinois à la vinaigrette	Poireaux à la vinaigrette	Pépinettes au pistou	Friand au fromage
	Aiguillettes de poulet sauce maroilles	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Ravioli au chèvre sauce crème d'épinards	Cassolette de poisson et moules	Escalope de dinde au jus	Steak haché de bœuf sauce barbecue	Fileté de poisson meunière
	Pommes vapeur	Fenouil béchamel	/	Riz créole	Haricots lingot sauce tomate	Pôelée de légumes oubliés	Navets braisés
	Saint Nectaire AOP	Yaourt BIO saveur framboise de la ferme des pourchoux	Cantafrais®	Petit fromage frais	Emmental	Montcadi croûtre noire	Port salut®
	Purée de pêches individuelle	Paris Brest	Cake nature du chef	Fruit de saison	Purée pomme-coing individuelle	Crème dessert saveur caramel	Tarte aux pommes normande
POTAGE	Potage de légumes variés	Potage de haricots verts	Potage de panais	Potage de légumes variés	Potage de légumes variés	Velouté de champignons	Potage de légumes variés

Viande Française — Produit de la mer durable — Charolais — Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS JANVIER FEVRIER 2024

UGFRL - PORTAGE

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

S09	☐ Lundi 26-févr	☐ Mardi 27-févr	☐ Mercredi Menu du terroir 28-févr	☐ Jeudi 29-févr	☐ Vendredi 01-mars	☐ Samedi 02-mars	☐ Dimanche Fête des grands mères 03-mars
MENU A	Céleri râpé sauce curry	Taboulé	Cervelas et cornichons	Salade de pois chiches au cumin	Potage de légumes variés	Macédoine à la mayonnaise	Terrine de poisson mayonnaise
	Sauté de porc à la sauge	Merlu sauce citron	Lasagnes	Crouti' fromage et emmental (emmental, mozzarella)	Diots de savoie au jus	Marmite de poisson sauce kebab	Potimentier de bœuf
	Gratin Dauphinois	Gratin d'endives	/	Poêlée forestière	Polenta crémeuse	Haricots plats aux oignons	/
	Yaourt aromatisé	Bûchette de lait mélangé	Emmental	Brie	Fromage blanc	Petit moulé aux fines herbes®	Saint Paulin
	Pomme au four du chef	Flan nappé de caramel	Eclair à la vanille	Ile flottante	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco	Cake aux pépites de chocolat du chef

S09	☐ Lundi 26-févr	☐ Mardi 27-févr	☐ Mercredi 28-févr	☐ Jeudi 29-févr	☐ Vendredi 01-mars	☐ Samedi 02-mars	☐ Dimanche 03-mars
MENU B	Salade de lentilles à l'échalote	Betteraves vinaigrette	Légumes achard (céleri, carotte, haricot vert et maïs)	Salade Iceberg à la vinaigrette	Boulgour en salade	Jambon blanc et cornichon	Salade de champignons à la crème
	Quenelles sauce mornay	Rôti de dinde sauce normande	Duo de poisson sauce portugaise	Cuisse de poulet rôti sauce Bressane	Choux farcis sauce tomate	Rôti de porc aux oignons	Filet de limande sauce crustacés
	Jardinière de légumes	Blé tendre	Purée de légumes	Pommes boulangères	/	Gnocchettis au beurre	Riz pilaf
	Cœur de dame®	Mimolette	Rondelé ®	Yaourt nature	Chamois d'or®	Cantal AOP	Faisselle
	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	Eclair à la vanille	Fruit de saison	Compote de fruits de saison du chef	Mousse saveur marron	Cake aux pépites de chocolat du chef

POTAGE	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage freneuse	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés

Viande Française — Produit de la mer durable — Charolais — Appellation d'Origine Protégée