

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MAI JUIN 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S27	☐ Lundi 01-juil	☐ Mardi 02-juil	☐ Mercredi Escale en Martinique 03-juil	☐ Jeudi 04-juil	☐ Vendredi 05-juil	☐ Samedi 06-juil	☐ Dimanche 07-juil
MENU A	Haricots verts vinaigrette	Concombres à la vinaigrette	Acras de morue	Pastèque	Salade de pommes de terre échalotes	Mortadelle et cornichon	Taboulé
	Paupiette de veau sauce au poivre	Dés de poisson blanc en gratin	Colombo de porc	Kefta au mouton sauce tomate et cumin	Merlu huile d'olive et citron	Cuisse de poulet sauce bressane	Rognons de bœuf sauce bordelaise
	Pommes rôsti/légumes	Légumes racines glacés	Purée de patate douce	Boulgour aux épices	Piperade	Farfalles	Riz pilaf
	Mélusin	Petit moulé aux noix®	Yaourt nature	Saint Paulin	Fourme d'Ambert AOP	Chamois d'or®	Fromage blanc
	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Salade ananas litchi au sirop léger	Liégeois saveur café	Beignet fourré à la pomme	Fruit de saison	Clafoutis aux griottes
S27	☐ Lundi 01-juil	☐ Mardi 02-juil	☐ Mercredi 03-juil	☐ Jeudi 04-juil	☐ Vendredi Repas froid 05-juil	☐ Samedi 06-juil	☐ Dimanche 07-juil
MENU B	Macédoine à la mayonnaise	Mousse de foie et cornichon	Salade de perles	Salade de fonds d'artichauts	Chou chinois vinaigrette asiatique	Cake chèvre, miel et thym	Quiche lorraine
	Œufs durs béchamel	Escalope de dinde sauce esterel	Hoki sauce dieppoise	Quenelles sauce mornay	Jambon blanc	Steak haché de bœuf au jus	Fileté de poisson meunière
	Epinards à la crème	Penne rigate	Brocolis persillés	Jardinière de légumes	Salade de lentilles	Navets braisés	Tomates à la provençale
	Fromage blanc	Mimolette	Tomme des Pyrénées	Cantal AOP	Coeuf de dame®	Petit fromage frais	Gouda
	Chou à la vanille	Fruit de saison	Tarte crumble pomme fruits rouges	Purée pomme-fraise individuelle	Fruit de saison	Purée pomme pruneau individuelle	Clafoutis aux griottes
POTAGE	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS JUILLET AOUT 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S28	☐ Lundi 08-juil	☐ Mardi 09-juil	☐ Mercredi Menu du terroir 10-juil	☐ Jeudi 11-juil	☐ Vendredi 12-juil	☐ Samedi 13-juil	☐ Dimanche Fête Nationale 14-juil
MENU A	 Champignons à la grecque	 Saucisson cuit à l'ail et cornichon	Salade de concombres à la coriandre	Salade Iceberg à la vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs	 Maquereau à la moutarde	 Terrine de légumes mayonnaise
	 Rôti de porc sauce niçoise	 Tajine de volaille	Tripes à la mode de Caen	Haché de veau sauce poivrade	 Hoki sauce persane	 Emincé de dinde au jus	 Sauté de bœuf sauce gardiane
	Julienne de légumes	Semoule au curcuma	Pommes vapeur	Pâtes torsades	Blettes persillées	Courgettes bechamel	Purée de pommes de terre
	Petit fromage frais	Camembert	Gouda	Montcadi croûte noire	Yaourt nature	Fraidou®	Bleu
	Gâteau de riz individuel	Fruit de saison	Tarte aux pommes normande	Compote de fruits de saison	Mousse saveur citron	Fruit de saison	Forêt noire
S28	☐ Lundi 08-juil	☐ Mardi Repas froid 09-juil	☐ Mercredi 10-juil	☐ Jeudi 11-juil	☐ Vendredi 12-juil	☐ Samedi 13-juil	☐ Dimanche 14-juil
MENU B	 Céleri râpé au curry	Betteraves à la ciboulette	Brocolis aux amandes	Flamiche au poireaux	Légumes achards	Fenouil sauce rémoulade	Pépinettes au pistou
	 Colin d'Alaska sauce catalane	Salade de pommes de terre, haricots verts et œuf (plat complet)	Courgettes farcies	 Fileté de poisson meunière	 Côte de porc grillée aux herbes et son jus	 Emincé végétal BIO sauce au curry	 Merlu sauce au citron
	Farfalles	/	/	Tomates à la provençale	Polenta crémeuse	Riz pilaf	Poêlée de légumes provençale
	 Saint-Nectaire AOP	Saint-Môret®	Fromage blanc	Brie	Edam	Chamois d'or®	Petit fromage frais
	Fruit de saison	Eclair saveur café	Tarte aux pommes normande	Crème dessert saveur vanille	Salade de fruits individuelle	Flan pâtissier	Forêt noire
POTAGE	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Potage de lentilles	Potage de légumes variés	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes variés	Potage indien



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
 PRENOM :
 Arrondissement :

MENUS JUILLET AOUT 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S29	☐ Lundi 15-juil	☐ Mardi 16-juil	☐ Mercredi Menu du terroir 17-juil	☐ Jeudi Repas froid 18-juil	☐ Vendredi 19-juil	☐ Samedi 20-juil	☐ Dimanche 21-juil
MENU A	Salade de cœurs de palmier	Salade de riz arlequin	Chou-fleur ravigote	Melon	Galantine de volaille/porc et cornichon	Salade soissonnaise (haricots blancs)	Salade de fonds d'artichauts
	Tortellini aux 4 fromages et à la sauce basilic (plat complet)	Merlu sauce crevettes	Quenelle et gâteau de foie de volaille (plat complet)	Jambon de dinde	Estouffade de bœuf à la niçoise	Echine de porc 1/2 sel sauce diable	Cuisse de poulet sauce coq au vin
	/	Fenouil braisé	/	Haricots beurre en salade	Pommes persillées	Poêlée forestière	Blé tendre aux oignons
	Emmental	Yaourt nature	Brie	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc	Saint-Paulin	Cœur de dame®
	Fruit de saison	Purée pomme-banane individuelle	Choux chocolat noisette	Viennois saveur vanille	Fruit de saison	Salade de fruits individuelle	Paris-Brest

S29	☐ Lundi 15-juil	☐ Mardi 16-juil	☐ Mercredi 17-juil	☐ Jeudi 18-juil	☐ Vendredi 19-juil	☐ Samedi 20-juil	☐ Dimanche 21-juil
MENU B	Pâté de campagne et cornichon	Salade de tomates olives	Friand au fromage	Macédoine à la mayonnaise	Sardine et citron	Pastèque	Cake aux olives niçois
	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	Paupiette de veau sauce paprika	Œufs brouillés nature	Marmite de poisson sauce kebab	Crouti'fromage et emmental	Gratin de moules	Colin d'Alaska sauce ciboulette
	Carottes au jus	Pommes rôsti aux légumes	Epinards béchamel	Riz créole	Aubergines à la provençale	Penne	Petits pois au jus
	Fromage blanc	Coulommiers	Petit Cotentin®	Yaourt BIO aromatisé à l'abricot de la ferme des pourchoux	Camembert	Leerdammer®	Mimolette
	Tarte noix de coco	Fruit de saison	Choux chocolat noisette	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et à l'orange	Lacté saveur chocolat	Paris-Brest

POTAGE	Potage de légumes variés	Velouté de courgettes	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés
--------	--------------------------	-----------------------	--------------------------	------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS JUILLET AOUT 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S30	☐ Lundi 22-juil	☐ Mardi 23-juil	☐ Mercredi Menu du terroir 24-juil	☐ Jeudi 25-juil	☐ Vendredi 26-juil	☐ Samedi 27-juil	☐ Dimanche 28-juil
MENU A	Salade de pois chiches au cumin	Salade Iceberg à la vinaigrette	Fromage de tête et cornichon	Champignons à la grecque	Salade de concombres à la menthe	Mortadelle et cornichon	Terrine de légumes mayonnaise
	Chipolatas	 Steak haché de bœuf sauce aux échalotes	 Paleron de bœuf au jus	 Escalope de dinde au jus	 Colin d'Alaska sauce crème	Boulettes au mouton sauce catalane	 Paëlla (poulet, fruits de mer) (plat complet)
	Ratatouille	Pommes sautées	Céleri braisé	Pommes boulangères	Jardinière de légumes	Macaroni	/
	Mélusin	Gouda	Petit fromage frais	Bleu	Rondelé nature®	Tomme blanche	Chamois d'or®
	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Tarte fraise-rhubarbe	Compote pomme-poire allégée en sucre individuelle	Eclair saveur vanille	Fruit de saison	Tarte ananas coco

S30	☐ Lundi 22-juil	☐ Mardi 23-juil	☐ Mercredi 24-juil	☐ Jeudi 25-juil	☐ Vendredi Repas froid 26-juil	☐ Samedi 27-juil	☐ Dimanche 28-juil
MENU B	Chou rouge vinaigrette framboise	Oeuf dur mayonnaise	Salade Cour'slaw	Betteraves vinaigrette à l'ancienne	 Haricots beurre vinaigrette	Salade de blé méditerranéenne	Salade de perles
	Brandade de morue (plat complet)	Tomates farcies	Haché de veau sauce au poivre	 Hoki sauce basquaise	 Rôti de porc froid et moutarde	 Merlu sauce marinère	Pizza aux fromages
	/	/	Polenta crémeuse	Brocolis persillés	Taboulé	Gratin de légumes	Aubergines à la provençale
	Fromage blanc	Cantal AOP 	Mimolette	Petit moulé®	Edam	Faisselle	Yaourt aromatisé
	Flan nappé de caramel	Fruit de saison	Tarte fraise-rhubarbe	Beignet fourré à la framboise	Fruit de saison	Compote pomme-cassis	Tarte ananas coco

POTAGE	Velouté d'épinards	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage indien	Potage de légumes variés	Velouté de tomates
--------	--------------------	--------------------------	------------------	--------------------------	---------------	--------------------------	--------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS JUILLET AOUT 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S31	☐ Lundi 29-juil	☐ Mardi Repas froid 30-juil	☐ Mercredi Menu du terroir 31-juil	☐ Jeudi 01-août	☐ Vendredi 02-août	☐ Samedi 03-août	☐ Dimanche 04-août
MENU A	Salade asiatique	Salade de riz niçois	Cervelas et cornichons	Salade de tomates ciboulette	Macédoine à la mayonnaise	Boulgour en salade	Brocolis aux amandes
	Cuisse de poulet sauce hongroise	Colin d'Alaska froid sauce tartare	Sauté de bœuf sauce marengo	Haché de veau sauce milanaise	Hoki sauce créole	Œufs durs florentine	Sauté de porc au jus
	Tagliatelles	Haricots verts en salade	Légumes racines glacés	Riz aux petits légumes	Chou-fleur persillé	Epinards	Haricots lingot sauce tomate
	Cœur de dame®	Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion	Camembert	Brie	Emmental	Fromage blanc	Port Salut®
	Pruneaux au sirop	Fruit de saison	Tarte au flan cerises	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Purée pomme-banane individuelle	Tarte aux mirabelles
S31	☐ Lundi 29-juil	☐ Mardi 30-juil	☐ Mercredi 31-juil	☐ Jeudi 01-août	☐ Vendredi 02-août	☐ Samedi 03-août	☐ Dimanche 04-août
MENU B	Salade de quinoa	Pastèque	Salade de fonds d'artichaut	Salade de haricots rouges et maïs	Rillettes aux sardines et citron	Terrine forestière et cornichon	Salade de pommes de terre sauce piémontaise
	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Saucisse de Toulouse	Merlu sauce échalote	Quenelles au coulis de légumes	Colombo de dinde	Lasagnes (plat complet)	Cassolette de poisson et moules
	Duo de courgettes au parmesan	Lentilles au jus	Pommes vapeur	Légumes d'été	Pommes rôsti aux légumes	/	Fenouil braisé
	Montcadi croûte noire	Coulommiers	Fromage blanc	Gouda	Petit fromage frais	Saint-Paulin	Saint Môret®
	Pruneaux au sirop	Cake nature	Tarte au flan cerises	Purée de pommes individuelle	Carré chocolatier	Fruit de saison	Tarte aux mirabelles
POTAGE	Potage de légumes variés	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes variés	Velouté de champignons	Potage de légumes variés	Soupe froide de betteraves	Potage de légumes variés

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