

MENUS JUILLET AOUT 2024

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S32	☐ Lundi 05-août	☐ Mardi 06-août	☐ Mercredi Menu du terroir 07-août	☐ Jeudi 08-août	☐ Vendredi Escale orientale 09-août	☐ Samedi 10-août	☐ Dimanche 11-août
MENU A	Crêpe aux champignons	Salade de haricots verts et maïs	Salade de pois chiches au cumin	Pâté en croûte et cornichon	Concombre à la coriandre	Salade de lentilles sauce dahl	Betteraves au cerfeuil
	Merlu sauce bisque	Hachis parmentier de canard (plat complet)	Jambonneau à la moutarde	Ravioli au chèvre sauce arrabiata (plat complet)	Couscous poulet merguez	Fileté de poisson meunière	Blanquette de veau
	Petits pois au jus	/	Julienne de légumes	/	Semoule couscous	Gratin d'aubergines	Riz pilaf
	Edam	Bûchette au lait mélangé	Chamois d'or®	Leerdammer®	Fromage blanc	Saint-Paulin	Rondelé au poivre®
	Fruit de saison	Mousse saveur citron	Tarte aux abricots	Fruit de saison	Gâteau Namoura (miel et amande)	Salade de fruits individuelle	Cake aux pépites de chocolat
S32	☐ Lundi Repas froid 05-août	☐ Mardi 06-août	☐ Mercredi 07-août	☐ Jeudi 08-août	☐ Vendredi 09-août	☐ Samedi 10-août	☐ Dimanche 11-août
MENU B	Légumes achards (céleri, carotte, haricot vert et maïs)	Surimi mayonnaise	Salade iceberg à la vinaigrette	Piperade	Pépinettes au pistou	Salade de coeurs de palmier	Feuilleté dubarry
	Rôti de dinde froid ketchup	Tarte aux 3 fromages	Gratin de fruits de mer	Escalope de dinde sauce aux aïelles	Colin d'Alaska sauce matelote	Sauté de bœuf sauce bordelaise	Cubes de poisson blanc sauce mudjei (tomate, oignons, basilic)
	Salade de pâtes à la milanaise	Ratatouille	Polenta crémeuse	Gratin de brocolis pommes de terre	Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Bouquetière de légumes
	Bleu	Petit fromage frais	Tomme grise	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP	Fraidou®	Fromage blanc
	Eclair saveur chocolat	Fruit de saison	Tarte aux abricots	Pêches au sirop léger	Compote pomme-poire allégée en sucre individuelle	Liégeois saveur café	Cake aux pépites de chocolat
POTAGE	Potage freneuse (navets)	Potage de légumes variés	Velouté de courgettes	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage de haricots beurre



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

MENUS JUILLET AOUT 2024

UGFRL - PORTAGE

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

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :



S33	☐ Lundi 12-août	☐ Mardi 13-août	☐ Mercredi Repas froid 14-août	☐ Jeudi Assomption 15-août	☐ Vendredi 16-août	☐ Samedi 17-août	☐ Dimanche 18-août
MENU A	Salade de fonds d'artichaut	Melon	Salade de perles	Courgettes râpées aux olives	Saucisson sec et cornichon	Pizza reine	Cake salé chèvre miel thym
	Andouillette à la moutarde	Œufs brouillés nature	Rôti de boeuf froid et mayonnaise	Cuisse de canette sauce au poivre vert	Merlu sauce bonne femme	Aiguillettes de poulet sauce chasseur	Courgettes farcies
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes provençale	Piperade	Riz Pilaf	Pommes paillason	Cordiale de légumes	/
	Mimolette	Saint-Nectaire AOP	Yaourt BIO aromatisé à la Fraise de la ferme des Pourchoux	Brie	Fromage blanc	Cantafras®	Emmental
	Purée de pommes individuelle	Chou saveur vanille	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Fruit de saison	Mousse saveur marrons	Tarte au citron
S33	☐ Lundi 12-août	☐ Mardi 13-août	☐ Mercredi 14-août	☐ Jeudi 15-août	☐ Vendredi 16-août	☐ Samedi 17-août	☐ Dimanche 18-août
MENU B	Terrine de légumes et mayonnaise	Mousse de foie et cornichon	Salade de tomates sauce ktipiti	Taboulé	Salade soissonnaise	Carottes râpées sauce à l'aneth	Macédoine à la vinaigrette
	Crouti' fromage et emmental	Kefta au mouton sauce orientale	Marmite de poisson sauce bouillabaisse	Quenelles de brochet sauce nantua	Sauté de dinde sauce charcutière	Pavé de saumon sauce crème	Echine de porc 1/2 sel
	Epinards béchamel	Bouलगour aux épices	Pommes rôties aux herbes	Jardinière de légumes	Salsifis à la tomate	Pâtes torsades	Lentilles au jus
	Petit cotentin®	Fromage blanc	Cœur de dame®	Leerdammer®	Camembert	Yaourt nature	Cantal AOP
	Paris-Brest	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Tarte au chocolat	Gâteau basque	Fruit de saison	Tarte au citron
POTAGE	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Potage de petits pois	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

MENUS JUILLET AOUT 2024

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S34	☐ Lundi 19-août	☐ Mardi 20-août	☐ Mercredi Menu du terroir 21-août	☐ Jeudi 22-août	☐ Vendredi 23-août	☐ Samedi 24-août	☐ Dimanche 25-août
MENU A	Salade de pommes de terre	Concombre sauce tzatziki	Saucisson à l'ail et cornichons	Chou chinois vinaigrette asiatique	Pastèque	Poireaux vinaigrette	Rillettes et cornichon
	Paupiette de veau au jus	Sauté de porc sauce à la sauge	Cuisse de poulet rôti sauce célestine	Moussaka de bœuf (plat complet)	Tortellini aux 4 fromages et à la sauce basilic (plat complet)	Fileté de poisson meunière	Emincé de dinde au jus
	Petits pois carottes	Farfalles	Riz aux légumes	/	/	Pommes boulangère	Ratatouille
	Yaourt nature	Bleu	Morbier AOP	Petit fromage frais	Cantal AOP	Gouda	Fraidou®
	Cubes de pêches au sirop léger	Purée pomme fraise individuelle	Carré framboise	Flan pâtissier	Viennois saveur vanille	Fruit de saison	Gâteau au chocolat

S34	☐ Lundi 19-août	☐ Mardi Repas froid 20-août	☐ Mercredi 21-août	☐ Jeudi 22-août	☐ Vendredi 23-août	☐ Samedi 24-août	☐ Dimanche 25-août
MENU B	Salade de cœurs de palmier	Brocolis aux amandes	Betteraves à la vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Friand à la viande	Salade de pois chiches au cumin	Champignons à la grecque
	Merlu sauce safranée	Pizza aux fromages	Merguez	Hoki sauce armoricaine	Côte de porc grillée et son jus	Boulettes de bœuf sauce catalane	Marmite de poisson sauce crevettes
	Polenta crémeuse	Salade iceberg à la vinaigrette	Purée de légumes	Pommes sautées	Navets à la béchamel	Julienne de légumes	Semoule au curcuma
	Port Salut®	Fromage blanc	Rondelé au poivre®	Chamois d'or®	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Edam
	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Carré framboise	Fruit de saison	Purée pomme-abricot individuelle	Beignet fourré à la pomme	Gâteau au chocolat

POTAGE	Velouté de tomates	Potage de légumes variés	Velouté d'asperge	Potage de légumes variés	Velouté de courgettes	Potage de légumes variés	Potage crécy (carottes)
--------	--------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------	-------------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

MENUS JUILLET AOUT 2024

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S35	☐ Lundi 26-août	☐ Mardi 27-août	☐ Mercredi Escale italienne 28-août	☐ Jeudi 29-août	☐ Vendredi Repas froid 30-août	☐ Samedi 31-août	☐ Dimanche 01-sept
MENU A	Chou rouge mariné	Feuilleté dubarry	Mortadelle et cornichons	Tomates à la vinaigrette	Salade de petits-pois, fèves, fromage de brebis et menthe	Carottes cuites aux épices	Salade de perles
	Rougail saucisse	Hoki sauce dugléré	Escalope de dinde sauce milanaise	Parmentier de poisson (plat complet)	Jambon blanc	Pilons de poulet aux herbes	Oufs durs sauce mornay
	Riz créole	Fenouil braisé	Duo de courgettes au parmesan	/	Piperade	Haricots lingots sauce tomate	Epinards à la crème
	Mélusin	Saint-Paulin	Yaourt nature	Brie	Petit fromage frais	Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Camembert
	Purée de pommes saveur vanille individuelle	Fruit de saison	Tiramisu	Mousse saveur citron	Eclair saveur chocolat	Purée pomme-ananas individuelle	Tarte aux poires Bourdaloue
S35	☐ Lundi 26-août	☐ Mardi 27-août	☐ Mercredi 28-août	☐ Jeudi 29-août	☐ Vendredi 30-août	☐ Samedi 31-août	☐ Dimanche 01-sept
MENU B	Macédoine à la vinaigrette	Melon jaune	Salade iceberg à la vinaigrette	Salade de riz arlequin	Salade de fonds d'artichauts	Rillettes aux sardines et citron	Galantine de volaille/porc et cornichon
	Quenelles sauce financière	Sauté de poulet sauce curry	Merlu sauce basilic	Sauté de bœuf sauce miron-ton	Colin d'Alaska sauce vierge	Tomates farcies	Sauté de dinde sauce au romarin
	Poêlée campagnarde	Mélange de céréales	Tagliatelles	Haricots plats aux oignons	Boulgour	/	Purée de pommes de terre
	Saint Nectaire AOP	Leerdammer®	Cœur de dame®	Fromage blanc	Emmental	Petit Cotentin®	Mimolette
	Tarte crumble pommes fruits rouges	Compote pomme-myrtille	Tiramisu	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Flan nappé de caramel	Tarte aux poires Bourdaloue
POTAGE	Potage de légumes variés	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage freneuse (navet)	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée