

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S36	<input type="checkbox"/> Lundi 02-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 03-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 04-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 05-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 06-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 07-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 08-sept
MENU A	Betteraves à la vinaigrette	Salade de blé méditerranéenne	Pâté de volaille/porc et cornichon	Salade iceberg à la vinaigrette	Courgettes râpées à l'Indienne	Brocolis aux amandes	Salade de pommes de terre aux échalotes
	Ravioli au chèvre et à la sauce basilic (plat complet)	 Cuisse de poulet rôtie aux herbes	 Sauté de bœuf au cumin	 Côte de porc au jus	Feuilleté de poisson eu beurre blanc	 Fricassée de dinde	 Marmite de poisson sauce à la crème
	/	Gratin de blettes	Pommes de terre rôties aux herbes	Lentilles au jus	Navets béchamel	Polenta crémeuse	Carottes au jus
	Yaourt nature	Edam	Petit moulé ail et fines herbes®	Camembert	Fromage blanc	Emmental	Cantal AOP 
	Fruit de saison	Purée de pêches individuelle	Choux chocolat noisette	Lacté saveur vanille	Beignet fourré à la framboise	Fruit de saison	Tarte fraise-rhubarbe
S36	<input type="checkbox"/> Lundi 02-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 03-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi Repas froid 04-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 05-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 06-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 07-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 08-sept
MENU B	Croisillon au fromage	Chou-fleur ravigote	Salade de perles	Champignons à la grecque	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade de pois chiches	Salade de cœurs de palmier
	Haché de veau sauce barbecue	 Merlu coulis de légumes	Tarte aux fromages (mozzarella, emmental et fromage blanc)	 Colin d'Alaska sauce à la menthe	Œufs brouillés aux fines herbes	Tomates farcies (PC)	Chipolatas
	Poêlée minestrone	Riz créole	Haricots beurre en salade	Mélange de légumes d'été	Pommes paillasson	/	Coquillettes sauce tomate
	Gouda	Montcadi croûte noire	Yaourt nature	Petit cotentin®	Mimolette	Cœur de dame®	Petit fromage frais
	Mousse saveur chocolat au lait	Cake au citron	Choux chocolat noisette	Salade de fruits individuelle	Fruit de saison	Purée pomme-ananas individuelle	Tarte fraise-rhubarbe
POTAGE	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Velouté d'épinards	Potage de légumes variés	Potage de petits pois



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
 PRENOM :
 Arrondissement :

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

UGFRL - PORTAGE

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



	<input type="checkbox"/> Lundi 09-sept	<input type="checkbox"/> Mardi Repas froid 10-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi Escale crétoise 11-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 12-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 13-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 14-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 15-sept
S37							
MENU A	Poireaux vinaigrette	Légumes achards	Salade crétoise (tomates, concombre, fromage de brebis, oignons, olives)	Jambon blanc et cornichon	Friand au fromage	Salade de haricots verts	Crêpe à l'emmental
	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	Rôti de bœuf froid	Civet de porc au thym	Marmite de poisson sauce bouillabaisse	Saucisse de Toulouse	Quenelles sauce aurore	Célerimentier de canard (plat complet)
	Riz pilaf safrané	Taboulé	Aubergines gratinées	Purée de légumes	Haricots lingots sauce tomate	Poêlée forestière	/
	Mélusin	Yaourt nature	Chamois d'or®	Saint Paulin	Port Salut®	Fromage blanc	Fourme d'Ambert AOP
	Purée pomme-fraise individuelle	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et à l'orange	Semoule au lait individuelle	Purée pomme-abricot individuelle	Eclair saveur café	Carré chocolatier
S37	<input type="checkbox"/> Lundi 09-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 10-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi 11-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 12-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 13-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 14-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 15-sept
MENU B	Salade de quinoa / boulgour	Salade de haricots rouges et maïs	Macédoine à la mayonnaise	Melon	Rillettes aux sardines et citron	Rosette et cornichon	Salade de fonds d'artichaut
	Hoki sauce matelote	Croûti fromage et emmental	Colin d'Alaska sauce vierge	Sauté de veau au jus	Escalope de dinde viennoise	Boulettes de bœuf sauce arrabiata	Merlu sauce beurre blanc
	Duo de courgettes persillées	Piperade	Pommes de terre sautées	Pâtes torsade	Poêlée de légumes	Riz créole	Blé tendre
	Camembert	Leerdammer®	Faisselle	Brie	Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Petit moulé®	Fourme d'Ambert AOP
	Cocktail de fruits au sirop léger	Flan nappé de caramel	Gâteau au yaourt et à l'orange	Compote pomme-poire allégée en sucre individuelle	Gâteau basque	Fruit de saison	Carré chocolatier
POTAGE	Velouté de tomates	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	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

NOM :
 PRENOM :
 Arrondissement :

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S38	<input type="checkbox"/> Lundi 16-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 17-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 18-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 19-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 20-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 21-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche Repas d'Automne 22-sept
MENU A	<input type="checkbox"/> Chou blanc à la vinaigrette	<input type="checkbox"/> Maquereaux à la moutarde	<input type="checkbox"/> Brocolis à la vinaigrette	<input type="checkbox"/> Courgettes râpée aux olives noires	<input type="checkbox"/> Salade soissonnaise (haricots blancs)	<input type="checkbox"/> Betteraves à la vinaigrette	<input type="checkbox"/> Carottes râpées à la vinaigrette aux noix
	<input type="checkbox"/> Cubes de poisson blanc sauce persane	<input type="checkbox"/> Tomates farcies (plat complet)	<input type="checkbox"/> Couscous (poulet, merguez, légumes)	<input type="checkbox"/> Rôti de porc sauce charcutière	<input type="checkbox"/> Cordon bleu de volaille	<input type="checkbox"/> Hoki sauce marinière	<input type="checkbox"/> Bœuf bouguignon
	<input type="checkbox"/> Petits pois au jus	/	<input type="checkbox"/> Semoule couscous	<input type="checkbox"/> Riz créole	<input type="checkbox"/> Mélange de légumes d'été	<input type="checkbox"/> Macaroni	<input type="checkbox"/> Gratin dauphinois
	<input type="checkbox"/> Gouda	<input type="checkbox"/> Camembert	<input type="checkbox"/> Yaourt nature	<input type="checkbox"/> Emmental	<input type="checkbox"/> Bûchette mi chèvre	<input type="checkbox"/> Petit cotentin®	<input type="checkbox"/> Fromage blanc
	<input type="checkbox"/> Paris-Brest	<input type="checkbox"/> Purée de pommes saveur vanille individuelle	<input type="checkbox"/> Tarte aux mirabelles	<input type="checkbox"/> Mousse saveur citron	<input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Salade de fruits individuelle	<input type="checkbox"/> Cake à la châtaigne
S38	<input type="checkbox"/> Lundi 16-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 17-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi 18-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 19-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 20-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 21-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 22-sept
MENU B	<input type="checkbox"/> Salade de cœurs de palmier	<input type="checkbox"/> Salade asiatique	<input type="checkbox"/> Pâté de campagne et cornichon	<input type="checkbox"/> Feuilleté au chèvre	<input type="checkbox"/> Salade de tomates à la vinaigrette	<input type="checkbox"/> Terrine forestière et cornichon	<input type="checkbox"/> Salade de blé sauce ail et fines herbes
	<input type="checkbox"/> Blanquette de dinde	<input type="checkbox"/> Bolognaise de bœuf	<input type="checkbox"/> Colin d'Alaska sauce au basilic	<input type="checkbox"/> Œufs durs	<input type="checkbox"/> Sauté de bœuf au cumin	<input type="checkbox"/> Jambonneau à la moutarde	<input type="checkbox"/> Saumon sauce crème
	<input type="checkbox"/> Pommes röstis aux légumes	<input type="checkbox"/> Penne rigate	<input type="checkbox"/> Duo haricots verts / haricots beurre	<input type="checkbox"/> Epinards à la crème	<input type="checkbox"/> Polenta crémeuse	<input type="checkbox"/> Julienne de légumes	<input type="checkbox"/> Fenouil braisé
	<input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé	<input type="checkbox"/> Mimolette	<input type="checkbox"/> Cœur de dame®	<input type="checkbox"/> Cantal AOP	<input type="checkbox"/> Vache Picon®	<input type="checkbox"/> Yaourt nature	<input type="checkbox"/> Chamois d'or®
	<input type="checkbox"/> Compote pomme-framboise	<input type="checkbox"/> Lacté saveur chocolat	<input type="checkbox"/> Tarte aux mirabelles	<input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Purée pomme-coing individuelle	<input type="checkbox"/> Chou vanille	<input type="checkbox"/> Cake à la châtaigne
POTAGE	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Potage dubarry	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Bouillon de vermicelles	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Soupe minestrone	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S39	<input type="checkbox"/> Lundi 23-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 24-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 25-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 26-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 27-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 28-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 29-sept
MENU A	Salade de lentilles à l'échalote	Mortadelle et cornichon	Pastèque	Friand à la viande	Concombres tzatziki	Champignons à la grecque	Macédoine à la vinaigrette
	Echine de porc 1/2 sel	Pilons de poulet aux herbes	Gâteau de foie de volaille	Haché de veau au jus	Hoki sauce safranée	Sauté de bœuf au jus	Emincé de dinde sauce suprême
	Haricots beurre	Polenta crémeuse	Quenelles	Carottes à la crème	Poêlée minestrone	Purée de pommes de terre	Riz pilaf
	Coulommiers	Leerdammer®	Saint Bricet®	Yaourt aromatisé	Brie	Yaourt nature	Emmental
	Poires au sirop léger	Fruit de saison	Carré framboise	Fruit de saison	Tarte noix de coco	Viennois saveur vanille	Cake nature
S39	<input type="checkbox"/> Lundi 23-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 24-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi 25-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 26-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 27-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 28-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 29-sept
MENU B	Céleri râpé sauce à l'indienne	Salade de riz arlequin	Boullgour en salade	Chou chinois à la vinaigrette asiatique	Salade de fonds d'artichauts	Salade de pois chiches au cumin	Salade de perles
	Tortellonis aux 4 fromages sauce tomate (plat complet)	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Boulettes végétales sauce aigre douce	Cubes de poisson blanc aux épices	Diots de Savoie	Colin d'Alaska sauce armoricaine	Pizza aux fromages
	/	Ratatouille	Cordiale de légumes	Blé tendre	Gratin de crozets	Poireaux à l'étuvée	Julienne de légumes
	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature	Montcadi croûte noire	Tomme grise	Fromage blanc	Saint-Paulin	Port Salut®
	Fruit de saison	Purée pomme-ananas	Carré framboise	Mousse saveur marrons	Purée pomme-fraise individuelle	Fruit de saison	Cake nature
POTAGE	Potage freneuse (navet)	Potage de légumes variés	Velouté de courgettes	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage Crécy (carottes)



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée