

NOM :  
 PRENOM :  
 Arrondissement :

## MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

### UGFRL - PORTAGE

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



| SEMAINE BLEUE |  |   |   |  |  |  |  |
|---------------|--|---|---|--|--|--|--|
| S40           | <input type="checkbox"/> Lundi Portugal<br>30-sept  | <input type="checkbox"/> Mardi Belgique<br>01-oct  | <input type="checkbox"/> Mercredi Italie<br>02-oct  | <input type="checkbox"/> Jeudi Espagne<br>03-oct  | <input type="checkbox"/> Vendredi France<br>04-oct  | <input type="checkbox"/> Samedi Angleterre<br>05-oct  | <input type="checkbox"/> Dimanche Fête des grands-pères<br>06-oct  |
| <b>MENU A</b> | Accras de morue  | Salade de chou rouge aux pommes   | Salade de pâtes à la milanaise  | Salade iceberg à la vinaigrette  | Pâté en croûte et cornichon  | Salade coleslaw  | Brocolis aux amandes   |
|               |  Cuisse de poulet rôti sauce portugaise             | Gratin de moules  |  Rôti de porc sauce arrabiata                        | Tortilla à l'espagnol (plat complet)   | Petit salé aux lentilles (plat complet)  |  Colin d'Alaska meunière                              | Tripes à la mode de caen   |
|               | Poêlée méridionale   | Pommes paillasson   | Courgettes au fromage italien   | /  | /  | Petits pois à la menthe  | Tagliatelles   |
|               | Bleu   | Mimolette   | Yaourt nature   | Montcadi croûte noire  | Camembert  | Fromage blanc  | Chamois d'or®  |
|               | Fruit de saison  | Gaufre de Bruxelles   | Eclair saveur vanille   | Purée de pommes individuelle   | Fruit de saison  | Pudding au chocolat  | Tarte aux pommes normande  |
| S40           | <input type="checkbox"/> Lundi 30-sept   | <input type="checkbox"/> Mardi 01-oct   | <input type="checkbox"/> Mercredi 02-oct  | <input type="checkbox"/> Jeudi 03-oct  | <input type="checkbox"/> Vendredi 04-oct   | <input type="checkbox"/> Samedi 05-oct   | <input type="checkbox"/> Dimanche 06-oct   |
| <b>MENU B</b> | Légumes achards  | Croisillon au fromage   | Salade de tomates à la ciboulette   | Fromage de tête et cornichon   | Taboulé  | Betteraves au cerfeuil   | Salade piémontaise   |
|               |  Tajine de poisson                                |  Steak haché de bœuf sauce brune                  |  Hoki sauce bonne femme                            | Escalope de dinde sauce paprika  | Nuggets de fromage   |  Filet de poulet à la crème                          |  Merlu sauce échalote |
|               | Boulgour aux épices  | Poêlée forestière   | Riz aux petits légumes  | Blettes persillées   | Jardinière de légumes  | Mélange de céréales  | Purée de céleri  |
|               | Gouda  | Rondelé nature®   | Brie  | Petit fromage frais  | Fraidou  | Edam   | Faisselle  |
|               | Lacté saveur chocolat  | Fruit de saison   | Eclair saveur vanille   | Crème dessert saveur caramel   | Mousse saveur café   | Purée pomme-coing individuelle   | Tarte aux pommes normande  |
| <b>POTAGE</b> | Potage de légumes variés   | Velouté d'épinards  | Potage de légumes variés  | Potage de haricots beurre  | Potage de légumes variés   | Bouillon de vermicelles  | Potage de légumes variés   |



NOM :  
 PRENOM :  
 Arrondissement :

## MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

### UGFRL - PORTAGE

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



| S41    | <input type="checkbox"/> Lundi<br>07-oct | <input type="checkbox"/> Mardi<br>08-oct | <input type="checkbox"/> Mercredi<br>Menu du terroir<br>09-oct | <input type="checkbox"/> Jeudi<br>10-oct | <input type="checkbox"/> Vendredi<br>11-oct | <input type="checkbox"/> Samedi<br>12-oct | <input type="checkbox"/> Dimanche<br>13-oct |
|--------|--|--|--|--|---|---|---|
| MENU A | Macédoine à la mayonnaise                | Salade mexicaine                         | Chou chinois à la vinaigrette                                  | Terrine de légumes mayonnaise            | Salade de haricots verts                    | Salade de lentilles aux épices douces     | Pâté de volaille et cornichon               |
|        | Lasagnes au saumon (PC)                  | Sauté de dinde à l'ancienne              | Hachis parmentier de bœuf (plat complet)                       | Poulet sauce coq au vin                  | Merlu sauce crevette                        | Courgette farcie                          | Rôti de veau sauce marengo                  |
|        | /  | Carottes au beurre                       | /  | Riz BIO                                  | Polenta crémeuse                            | /   | Pâtes Torsades                              |
|        | Petit fromage frais                      | Gouda                                    | Edam   | Fromage blanc                            | Leerdammer®                                 | Saint-Môret®                              | Saint Nectaire AOP                          |
|        | Fruit de saison                          | Cake aux pommes                          | Tarte pomme-rhubarbe   | Purée pomme fraise individuelle          | Fruit de saison                             | Flan nappé de caramel                     | Tarte ananas coco                           |
| S41    | <input type="checkbox"/> Lundi<br>07-oct | <input type="checkbox"/> Mardi<br>08-oct | <input type="checkbox"/> Mercredi<br>09-oct                    | <input type="checkbox"/> Jeudi<br>10-oct | <input type="checkbox"/> Vendredi<br>11-oct | <input type="checkbox"/> Samedi<br>12-oct | <input type="checkbox"/> Dimanche<br>13-oct |
| MENU B | Mousse de canard et cornichon            | Raïta de concombres                      | Maquereaux au vin blanc  | Saucisson sec et cornichon               | Cake aux olives                             | Salade de cœurs de palmier                | Salade asiatique                            |
|        | Côte de porc au jus                      | Hoki sauce bisque                        | Quenelles sauce nantua   | Fileté de poisson meunière               | Endives au jambon (plat complet)            | Bœuf sauce antilles                       | Escalope de dinde viennoise                 |
|        | Chou-fleur béchamel                      | Riz créole                               | Haricots plats aux oignons                                     | Bouquetière de légumes                   | /   | Pommes de terre rôties aux herbes         | Poêlée campagnarde                          |
|        | Emmental                                 | Cantafrais®                              | Port Salut®  | Cœur de nonette®                         | Fromage blanc                               | Saint Paulin                              | Yaourt aromatisé                            |
|        | Brownie                                  | Salade de fruits individuelle            | Tarte pomme-rhubarbe   | Liégeois saveur chocolat                 | Purée pomme-ananas individuelle             | Fruit de saison                           | Tarte ananas coco                           |
| POTAGE | Crème à l'oseille                        | Potage de légumes variés                 | Potage de petits pois  | Potage de légumes variés                 | Velouté de champignons                      | Potage de légumes variés                  | Potage de brocolis au fromage frais         |



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



| S42    | <input type="checkbox"/> Lundi<br>14-oct          | <input type="checkbox"/> Mardi<br>15-oct | <input type="checkbox"/> Mercredi<br>Escale à la Réunion<br>16-oct | <input type="checkbox"/> Jeudi<br>17-oct | <input type="checkbox"/> Vendredi<br>18-oct            | <input type="checkbox"/> Samedi<br>19-oct | <input type="checkbox"/> Dimanche<br>20-oct |
|--------|---|--|--|--|--|---|---|
| MENU A | Chou-fleur vinaigrette au curry                   | Taboulé                                  | Légumes achards  | Salade de quinoa                         | Saucisson à l'ail et cornichon                         | Carottes râpée sauce à l'aneth            | Salade de pommes de terre à l'estragon      |
|        | Boulettes de boeuf sauce poivrade                 | Marmite de poisson à l'orientale         | Rougail saucisses  | Œuf dur à la florentine (plat complet)   | Aiguillettes de poulet sauce safranée                  | Emincé de dinde sauce bressane            | Paupiette de saumon sauce oseille           |
|        | Pommes de terre persillées                        | Brocolis                                 | Riz  | Epinards                                 | Petits pois au jus                                     | Blé tendre                                | Haricots verts persillés                    |
|        | Bûchette mi chèvre                                | Yaourt nature                            | Camembert  | Saint Paulin                             | Fromage blanc  | Brie                                      | Petit cotentin®                             |
|        | Crème dessert saveur vanille                      | Pruneaux au sirop léger                  | Gâteau aux patates douces  | Fruit de saison                          | Purée pomme-coing individuelle                         | Fruit de saison                           | Flan pâtissier                              |
| S42    | <input type="checkbox"/> Lundi<br>14-oct          | <input type="checkbox"/> Mardi<br>15-oct | <input type="checkbox"/> Mercredi<br>16-oct                        | <input type="checkbox"/> Jeudi<br>17-oct | <input type="checkbox"/> Vendredi<br>18-oct            | <input type="checkbox"/> Samedi<br>19-oct | <input type="checkbox"/> Dimanche<br>20-oct |
| MENU B | Salade de pois chiches au cumin                   | Fenouil sauce rémoulade                  | Feuilleté au chèvre  | Salade iceberg à la vinaigrette          | Poireaux vinaigrette                                   | Saucisson sec et cornichons               | Betteraves à la vinaigrette                 |
|        | Croûti fromage et Emmental (Emmental, Mozzarella) | Rôti de dinde aux oignons                | Colin d'Alaska sauce ciboulette                                    | Estouffade de bœuf à la niçoise          | Ravioli au chèvre et à la sauce basilic (plat complet) | Hoki sauce citron et coriandre            | Andouillette                                |
|        | Blettes à la provençale                           | Farfalles                                | Navets braisés   | Pommes paillasson                        | /  | Jardinière de légumes                     | Polenta crémeuse                            |
|        | Gouda   | Montcadi croûte noire                    | Petit moulé®   | Yaourt nature                            | Cantal AOP   | Yaourt aromatisé                          | Mimolette                                   |
|        | Fruit de saison                                   | Pruneaux au sirop léger                  | Gâteau aux patates douces  | Purée pomme-banane individuelle          | Liégeois saveur café                                   | Tarte aux poires bourdaloue               | Flan pâtissier                              |
| POTAGE | Potage de légumes variés                          | Velouté de potiron                       | Potage de légumes variés   | Potage Crécy (carottes)                  | Potage de légumes variés                               | Potage parmentier                         | 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



| S43    | <input type="checkbox"/> Lundi<br>21-oct                   | <input type="checkbox"/> Mardi<br>22-oct   | <input type="checkbox"/> Mercredi<br>Menu du terroir<br>23-oct | <input type="checkbox"/> Jeudi<br>24-oct          | <input type="checkbox"/> Vendredi<br>25-oct | <input type="checkbox"/> Samedi<br>26-oct | <input type="checkbox"/> Dimanche<br>27-oct |
|--------|--|--|--|---|---|---|---|
| MENU A | Boulgour en salade   | Céleri râpé aux pommes vinaigrette au miel | Jambon blanc et cornichon                                      | Salade de cœurs de palmier                        | Œuf dur mayonnaise                          | Haricots beurre en salade                 | Emincé de radis à la vinaigrette            |
|        | Cuisse de poulet sauce célestine                           | Haché de veau au jus                       | Rôti de bœuf sauce olive                                       | Gratin de fruits de mer                           | Quenelles sauce mornay                      | Cassoulet (plat complet)                  | Sauté de dinde au jus                       |
|        | Endive braisée   | Lentilles                                  | Pommes röstis aux légumes                                      | Penne   | Cordiale de légumes                         | /   | Gratin de potiron                           |
|        | Yaourt BIO aromatisé à l'abricot de la ferme des Pourchoux | Emmental                                   | Fromage blanc  | Tomme blanche                                     | Edam  | Chanteneige®                              | Chamois d'or®                               |
|        | Fruit de saison  | Flan nappé de caramel                      | Tarte au chocolat  | Compote pomme-poire allégée en sucre individuelle | Paris-Brest                                 | Salade de fruits individuelle             | Cake aux épices                             |
| S43    | <input type="checkbox"/> Lundi<br>21-oct                   | <input type="checkbox"/> Mardi<br>22-oct   | <input type="checkbox"/> Mercredi<br>23-oct                    | <input type="checkbox"/> Jeudi<br>24-oct          | <input type="checkbox"/> Vendredi<br>25-oct | <input type="checkbox"/> Samedi<br>26-oct | <input type="checkbox"/> Dimanche<br>27-oct |
| MENU B | Salade de fonds d'artichauts                               | Rillettes de thon                          | Chou blanc aux agrumes   | Salade de perles                                  | Cervelas et cornichon                       | Tarte aux légumes                         | Macédoine à la mayonnaise                   |
|        | Merlu sauce catalane                                       | Pizza aux fromages                         | Blanquette de poisson  | Sauté de porc sauce diable                        | Rognons de bœuf sauce mère                  | Colin d'Alaska meunière                   | Emincé végétal BIO sauce curry              |
|        | Macaroni   | Poêlée campagnarde                         | Carottes au jus  | Salsifis persillés                                | Riz créole                                  | Poireaux béchamel                         | Pommes boulangères                          |
|        | Bleu   | Petit fromage frais                        | Leerdammer®  | Fraidou®  | Yaourt sucré                                | Cœur de dame®                             | Saint Nectaire AOP                          |
|        | Beignet fourré aux pommes                                  | Fruit de saison                            | Tarte au chocolat  | Mousse saveur citron                              | Purée pomme-coing                           | Fruit de saison                           | Cake aux épices                             |
| POTAGE | Soupe minestrone   | Potage de légumes variés                   | Potage de petits pois à la menthe                              | Potage de légumes variés                          | Potage indien                               | Potage de légumes variés                  | Velouté d'épinards                          |



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée