









MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S45	<input type="checkbox"/> Lundi 04-nov	<input type="checkbox"/> Mardi 05-nov	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 06-nov	<input type="checkbox"/> Jeudi 07-nov	<input type="checkbox"/> Vendredi 08-nov	<input type="checkbox"/> Samedi 09-nov	<input type="checkbox"/> Dimanche 10-nov
MENU A	Salade de pommes de terre ravigote	Soupe à l'oignon	Céleri râpé à la vinaigrette	Mortadelle et cornichon	Salade haricots rouges et maïs	Croisillon au fromage	Champignons à la grecque
	Quenelles sauce financière	 Colin d'Alaska sauce persane	 Sauté de porc sauce arrabiata	Cuisse de poulet sauce suprême	 Merlu sauce armoricaine	 Fricassée de dinde	 Estouffade de bœuf au jus
	Poêlée de légumes oubliés	Riz pilaf	Pommes de terre persillées	Semoule	Haricots beurre	Poêlée forestière	Tagliatelles
	Yaourt aromatisé	Gouda	Camembert	Fromage blanc	Rondelé®	 Sain Nectaire AOP	Saint Paulin
	Purée de pêche individuelle	Salade de fruits individuelle	Tarte aux pommes normande	Fruit de saison	Liégeois saveur café	Fruit de saison	Paris Brest
S45	<input type="checkbox"/> Lundi 04-nov	<input type="checkbox"/> Mardi 05-nov	<input type="checkbox"/> Mercredi 06-nov	<input type="checkbox"/> Jeudi 07-nov	<input type="checkbox"/> Vendredi 08-nov	<input type="checkbox"/> Samedi 09-nov	<input type="checkbox"/> Dimanche 10-nov
MENU B	Cœurs de palmier en salade	Friand à la viande	Salade de pois chiches	Betteraves à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	Chou fleur ravigote	Salade soissonnaise
	Haché de veau sauce orientale	Chou farci sauce tomate (PC)	Œufs brouillés nature	 Fileté de poisson meunière	Hachis parmentier de canard (plat complet)	 Marmite de poisson sauce kebab	Merguez au jus
	Boullgour aux oignons	/	Purée de potiron	Jardinière de légumes	/	Riz créole	Blettes à la provençale
	Brie	Petit moulé®	Yaourt nature	Mélusin	Petit fromage frais	Edam	Port salut®
	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel individuelle	Tarte aux pommes normande	Chou à la vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Paris Brest
POTAGE	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage de carottes fenouil	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée

MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE

UGFRL - PORTAGE

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

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :



S46	<input type="checkbox"/> Lundi Armistice 14-18 11-nov	<input type="checkbox"/> Mardi 12-nov	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 13-nov	<input type="checkbox"/> Jeudi 14-nov	<input type="checkbox"/> Vendredi 15-nov	<input type="checkbox"/> Samedi 16-nov	<input type="checkbox"/> Dimanche 17-nov
MENU A	<input type="checkbox"/> Légumes achard (céleri, carotte, haricot vert, maïs) <input checked="" type="checkbox"/> Aiguillettes de poulet sauce maroilles Pommes vapeur Camembert Tarte noix de coco	<input type="checkbox"/> Brocolis aux amandes Raviolis au chèvre sauce tomate basilic (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison	<input checked="" type="checkbox"/> Taboulé d'hiver <input checked="" type="checkbox"/> Rôti de bœuf au cumin Carottes au jus Petit Cotentin® Eclair saveur vanille	<input type="checkbox"/> Chou chinois à la vinaigrette <input checked="" type="checkbox"/> Escalope de dinde sauce milanaise Polenta crémeuse Emmental Compote pomme-mangue	<input type="checkbox"/> Terrine forestière et cornichon <input checked="" type="checkbox"/> Rôti de porc aux oignons Torti Petit fromage frais Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Haricots beurre en salade Maquereau sauce moutarde Petits pois Montcadi croûte noire Tarte à la myrtille	<input type="checkbox"/> Salade de pépinettes au pistou Endives au jambon (PC) Mimolette Tarte au chocolat
S46	<input type="checkbox"/> Lundi 11-nov	<input type="checkbox"/> Mardi 12-nov	<input type="checkbox"/> Mercredi 13-nov	<input type="checkbox"/> Jeudi 14-nov	<input type="checkbox"/> Vendredi 15-nov	<input type="checkbox"/> Samedi 16-nov	<input type="checkbox"/> Dimanche 17-nov
MENU B	<input checked="" type="checkbox"/> Salade de lentilles africaine <input checked="" type="checkbox"/> Colin d'Alaska sauce citron et coriandre Poêlée campagnarde Bleu Flan nappé de caramel	<input type="checkbox"/> Feuilleté au chèvre Jambonneau à la moutarde Farfalles Gouda Purée pomme-coing individuelle	<input type="checkbox"/> Potage Saint Germain <input checked="" type="checkbox"/> Hoki sauce catalane Riz créole Saint Paulin Eclair saveur vanille	<input type="checkbox"/> Œuf dur à la mayonnaise Pizza aux fromage Haricots verts persillés Fromage blanc Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Macédoine mayonnaise <input checked="" type="checkbox"/> Boulettes de bœuf au jus Purée de céleri Coulommiers Riz au lait individuel	<input type="checkbox"/> Haricots beurre en salade Pilon de poulet aux herbes Polenta crémeuse Yaourt nature Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Fenouil sauce gribiche <input checked="" type="checkbox"/> Merlu sauce crème Pommes de terre rôties aux herbes Carré frais® Tarte au chocolat
POTAGE	Velouté de potiron	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage de brocolis et fromage fondu



Viande Française



Produit de la mer durable

MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE

UGFRL - PORTAGE

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



NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

S47	<input type="checkbox"/> Lundi 18-nov	<input type="checkbox"/> Mardi 19-nov	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 20-nov	<input type="checkbox"/> Jeudi Repas du Beaujolais 21-nov	<input type="checkbox"/> Vendredi 22-nov	<input type="checkbox"/> Samedi 23-nov	<input type="checkbox"/> Dimanche 24-nov
MENU A	<input type="checkbox"/> Salade de pois chiche au cumin <input type="checkbox"/> Feuilleté de poisson au beurre blanc <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes <input type="checkbox"/> Pont l'Evêque AOP <input type="checkbox"/> Purée pomme-banane individuelle	<input type="checkbox"/> Céleri râpé à la vinaigrette <input type="checkbox"/> Cuisse de poulet à la dijonnaise <input type="checkbox"/> Haricots beurre <input type="checkbox"/> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> Cake nature	<input type="checkbox"/> Pâté de volaille et cornichon <input type="checkbox"/> Paleron de bœuf au jus <input type="checkbox"/> Coquillettes <input type="checkbox"/> Gouda <input type="checkbox"/> Choux choco noisette	<input type="checkbox"/> Salade beaujolaise (emmental, lardons, croûtons) <input type="checkbox"/> Saucisson chaud sauce vigneronne <input type="checkbox"/> Pommes vapeur <input type="checkbox"/> Cervelle des canuts <input type="checkbox"/> Poire au vin	<input type="checkbox"/> Terrine de légumes et mayonnaise <input type="checkbox"/> Colin d'Alaska sauce dieppoise <input type="checkbox"/> Semoule <input type="checkbox"/> Fraidou® <input type="checkbox"/> Crème dessert saveur caramel individuelle	<input type="checkbox"/> Velouté de champignons <input type="checkbox"/> Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/> Salsifis à la tomate <input type="checkbox"/> Camembert <input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Cœurs de palmier en salade <input type="checkbox"/> Echine de porc sauce diable <input type="checkbox"/> Lentilles au jus <input type="checkbox"/> Fromage blanc <input type="checkbox"/> Gâteau basque
MENU B	<input type="checkbox"/> Salade coleslaw rouge (chou rouge, carotte et mavoisaise) <input type="checkbox"/> Blanquette de dinde <input type="checkbox"/> Blé tendre <input type="checkbox"/> Mimolette <input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Potage parmentier <input type="checkbox"/> Hoki sauce à l'estragon <input type="checkbox"/> Pommes rösti aux légumes <input type="checkbox"/> Petit moulé aux noix® <input type="checkbox"/> Lacté saveur vanille	<input type="checkbox"/> Salade de riz arlequin <input type="checkbox"/> Œuf dur florentine (PC) <input type="checkbox"/> (Epinards) <input type="checkbox"/> Fromage blanc <input type="checkbox"/> Choux choco noisette	<input type="checkbox"/> Salade soissonnaise (haricots blancs) <input type="checkbox"/> Quenelles de brochet sauce Nantua <input type="checkbox"/> Mélange de légumes d'antan <input type="checkbox"/> Montcadi croûte noire <input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/> Paupiette de veau sauce poivre <input type="checkbox"/> Choux de bruxelles <input type="checkbox"/> Brie <input type="checkbox"/> Beignet saveur pommes	<input type="checkbox"/> Salade asiatique <input type="checkbox"/> Lasagnes à la bolognaise (PC) <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux <input type="checkbox"/> Purée pomme-abricot individuelle	<input type="checkbox"/> Salade de pomme de terre à la ciboulette <input type="checkbox"/> Sauté de bœuf au curry <input type="checkbox"/> Bouquetière de légumes <input type="checkbox"/> Coeur de dame® <input type="checkbox"/> Gâteau basque
POTAGE	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Potage parmentier	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Potage indien	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Velouté de champignons	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture Biologique









MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE

UGFRL - PORTAGE

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

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :



S48	<input type="checkbox"/> Lundi 25-nov	<input type="checkbox"/> Mardi 26-nov	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 27-nov	<input type="checkbox"/> Jeudi 28-nov	<input type="checkbox"/> Vendredi 29-nov	<input type="checkbox"/> Samedi 30-nov	<input type="checkbox"/> Dimanche 01-déc
MENU A	Jambon blanc et cornichon	Salade mexicaine (haricots rouges, riz, maïs)	Salade iceberg à la vinaigrette	Salade de riz niçois	Crêpe aux champignons	Fenouil sauce gribiche	Salade de haricots verts et gésiers
	Rognons de bœuf sauce bordelaise	 Colin d'Alaska sauce citron	Choucroute (plat complet)	Emincé de dinde au jus 	Pilon de poulet aux herbes	 Hoki sauce aux petits légumes	Hachis parmentier de bœuf (PC) 
	Gratin dauphinois	Céleri braisé	/	Purée de potiron	Poêlée minestrone	Riz créole	/
	Chanteneige®	 Cantal AOP	Mélusin	Fromage blanc	Mimolette	Gouda	Yaourt nature
	Pruneaux au sirop léger	Lacté saveur chocolat	Carré framboise	Fruit de saison	Compote pomme-poire allégée en sucre individuelle	Salade de fruits individuelle	Flan pâtissier
S48	<input type="checkbox"/> Lundi 25-nov	<input type="checkbox"/> Mardi 26-nov	<input type="checkbox"/> Mercredi 27-nov	<input type="checkbox"/> Jeudi 28-nov	<input type="checkbox"/> Vendredi 29-nov	<input type="checkbox"/> Samedi 30-nov	<input type="checkbox"/> Dimanche 01-déc
MENU B	Salade de pâte à la milanaise	Macédoine à la vinaigrette	Salade de blé texane	Maquereau à la tomate	Bouillon de vermicelles	Pâté en croûte et cornichon	Salade de perles d'hiver
	Tarte aux fromages	Kefta de mouton à la provençale	 Merlu sauce ciboulette	Ravioli au chèvre sauce arrabiata (plat complet)	 Gratin de poisson	 Fricassée de dinde	Saucisse de Toulouse
	Petits pois	Boulgour aux oignons	Julienne de légumes	/	Polenta crémeuse	Haricots plats aux oignons	Brocolis persillés
	Edam	Camembert	Petit fromage frais	Emmental	Faisselle	Vache GrosJean®	Leerdammer®
	Pruneaux au sirop léger	Fruit de saison	Carré framboise	Mousse saveur marrons	Fruit de saison	Eclair saveur café	Flan pâtissier
POTAGE	Potage de haricots verts	Soupe à l'oignon croûton et fromage râpé	Potage freneuse	Potage de légumes variés	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes variés	Potage de potiron et fromage fondu



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée