

## MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE

### UGFRL - PORTAGE

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

NOM :  
PRENOM :  
Arrondissement :



	<input type="checkbox"/> Lundi 02-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 03-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 04-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 05-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 06-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 07-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche Fête des lumières 08-déc
<b>MENU A</b>	<input type="checkbox"/> Champignons à la grecque  Sauté de porc aux pruneaux Farfalles Camembert Crème dessert saveur caramel	<input type="checkbox"/> Haricots beurre en salade  Hoki sauce ciboulette Navets braisés Saint Paulin Tarte crumble pomme-fruits rouges	<input type="checkbox"/> Mousse de foie et cornichon Boudin au pommes Purée de pommes de terre Fromage blanc Tarte ananas coco	<input type="checkbox"/> Soupe minestrone  Sauté de dinde sauce normande Gnochetis Leerdammer® Purée de pommes individuelle	<input type="checkbox"/> Friand au fromage  Colin d'Alaska sauce moutarde à l'ancienne Salsifis persillés Cantafrais® Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Chou-fleur à la vinaigrette  Aiguillettes de poulet sauce tandoori Riz créole Emmental Mousse saveur chocolat au lait	<input type="checkbox"/> Rosette et cornichon Quenelles et gâteau de foie (plat complet) /  Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux Cake façon financier
<b>MENU B</b>	<input type="checkbox"/> Salade de lentilles échalotes  Merlu sauce bonne femme Cordiale de légumes Saint morêt® Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Potage Saint Germain Haché de veau sauce à l'estragon Pommes de terre sautées Yaourt nature Purée pomme-banane individuelle	<input type="checkbox"/> Salade de petits pois fèves, fromage de brebis et menthe Merguez au jus Poêlée forestière Cantal AOP Tarte ananas coco	<input type="checkbox"/> Taboulé à l'orientale Œufs brouillés aux fines herbes Epinards à la crème  Saint Nectaire AOP Viennois saveur vanille	<input type="checkbox"/> Betteraves à la ciboulette Potée auvergnate (PC) / Gouda Purée pomme-coing individuelle	<input type="checkbox"/> Surimi mayonnaise  Bœuf braisé Jardinière de légumes Petit fromage frais Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Carottes râpées vinaigrette crémeuse  Marmite de poisson sauce crème Fenouil braisé Montcadi croûte noire Cake façon financier
<b>POTAGE</b>	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés	Velouté d'asperges	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable  Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

## MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE

### UGFRL - PORTAGE

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

NOM :  
PRENOM :  
Arrondissement :



S50	<input type="checkbox"/> Lundi 09-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 10-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 11-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 12-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 13-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 14-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche 15-déc
MENU A	<input type="checkbox"/> Légumes achard (céleri, carotte, haricot vert, maïs)  Sauté de dinde sauce moutarde douce	<input type="checkbox"/> Pâté de campagne et cornichon  Colin d'Alaska sauce paprika	<input type="checkbox"/> Salade iceberg à la vinaigrette Saucisse de Toulouse	<input type="checkbox"/> Haricots vert à la vinaigrette Cuisse de poulet rôtie	<input type="checkbox"/> Saucisson cuit à l'ail et cornichon  Sauté de bœuf aux oignons	<input type="checkbox"/> Salade de pois chiche au cumin Crouti' fromage et emmental (emmental, mozzarella)	<input type="checkbox"/> Brocolis aux amandes Brandade de morue (plat complet)
	Riz pilaf	Petits pois	Lentilles	Cavatappi	Poêlée de légumes oubliés	Gratin de potiron 	/
	Mimolette	Petit moulé®	Fromage blanc	Emmental	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP	Gouda
	Fruit de saison	Mousse saveur café	Cake poires et épices	Purée pomme-pruneaux individuelle	Eclair saveur chocolat	Fruit de saison	Tarte aux poires bourdaloue
S50	<input type="checkbox"/> Lundi 09-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 10-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi 11-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 12-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 13-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 14-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche 15-déc
MENU B	<input type="checkbox"/> Œufs dur à la mayonnaise  Aiguillettes de poulet sauce safranée	<input type="checkbox"/> Poireaux vinaigrette  Rôti de bœuf sauce poivre vert	<input type="checkbox"/> Salade de pommes de terre à l'échalote  Emincé végétal BIO sauce curry	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés Gratin de fruits de mer	<input type="checkbox"/> Cœurs de palmier en salade  Duo de poisson (colin d'Alaska, saumon) sauce crème d'aneth	<input type="checkbox"/> Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc Escalope de dinde viennoise	<input type="checkbox"/> Saucisson sec et cornichon  Rôti de porc à la sauge
	Légumes racines glacés	Penne rigate	Julienne de légumes	Chou-fleur persillé	Polenta crémeuse	Coquillettes sauce tomate	Bouquetière de légumes
	Yaourt nature	Brie	Leerdammer®	Chanteneige®	Bleu	Cœur de Dame®	Fromage blanc
	Salade de fruits individuelle	Fruit de saison	Cake poires et épices	Tropezienne	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Tarte aux poires bourdaloue
POTAGE	Velouté d'épinards	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Velouté d'endives	Potage de légumes variés	Potage parmentier



## MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE

NOM :  
PRENOM :  
Arrondissement :

### UGFRL - PORTAGE

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



S51	<input type="checkbox"/> Lundi 16-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 17-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 18-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 19-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 20-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 21-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche Repas d'hiver 22-déc
<b>MENU A</b>	Salade soissonnaise (haricots blancs)	Salade de riz niçois	<b>Jambon blanc et cornichon</b>	Salade de quinoa	Betteraves au cerfeuil	Velouté de champignons	Chou-fleur sauce cocktail
	Fileté de poisson meunière	Œufs brouillés au fromage	Aiguillettes de poulet sauce marron et potiron	Cordon bleu de volaille	Merlu sauce safranée	Tajine de volaille	Bœuf bourguignon
	Gratin d'endives	Epinards à la béchamel	Torti	Poireaux à l'étuvée	Pommes paillason	Semoule au curcuma	Carottes au jus
	Buchette de lait mélangé	Faisselle	Camembert	Petit cotentin®	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Mimolette
	Lacté saveur chocolat	Gâteau aux pommes	Carré abricot	Purée pomme-coing individuelle	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille individuelle	Brownie
S51	<input type="checkbox"/> Lundi 16-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 17-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi 18-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 19-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 20-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 21-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche 22-déc
<b>MENU B</b>	Salade de fonds d'artichauts	Potage freneuse	Salade coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise)	Terrine de légumes et mayonnaise	Macédoine à la mayonnaise	Feuilleté au chèvre	Sardines et citron
	Blanquette de dinde	Andouillette à la moutarde	Quenelles sauce mornay	Colin d'Alaska sauce marinière	Chou farci sauce tomate (PC)	Hoki sauce matelote	Tortellonis aux 4 fromages sauce basilic (plat complet)
	Blé tendre aux oignons	Pommes de terre sautées	Mélange de légumes d'antan	Riz créole	/	Poêlée minestrone	/
	Petit fromage frais	Emmental	Yaourt nature	Cantal AOP	Fromage blanc	Gouda	Petit moulé®
	Fruit de saison	Liégeois saveur café	Carré abricot	Fruit de saison	Beignet saveur chocolat	Purée pomme-ananas individuelle	Brownie
<b>POTAGE</b>	Potage de légumes variés	Potage freneuse	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Velouté de champignons	Potage de légumes variés

# MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE

## UGFRL - PORTAGE

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

NOM :  
PRENOM :  
Arrondissement :



S52	<input type="checkbox"/> Lundi 23-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 24-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi Repas de fin d'année 25-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 26-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 27-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 28-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche 29-déc
<b>MENU A</b>	Salade de pommes de terre aux harengs	Céleri râpé à la vinaigrette	Pâté en croûte de pintade, morilles et champignons noirs	Salade asiatique	Chou-fleur sauce ravigote	Cake carotte cheddar	Haricots beurre en salade
	Marmite de poisson sauce curry	Rôti de dinde sauce aux pruneaux	Civet de cerf sauce grand veneur	Kefta de mouton à l'orientale	Sauté de bœuf au jus	Hoki sauce dugléré	Escalope de dinde sauce aigre-douce
	Jardinière de légumes	Macaroni	Gratin de cardons et marrons	Boulgour aux oignons	Purée de pommes de terre	Navets braisés	Polenta crémeuse
	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc	Faisselle	Gouda	Yaourt nature	Petit cotentin®	Bleu
	Fruit de saison	Purée pomme-ananas individuelle	Bûche pâtissière au chocolat, clémentine et papillotes	Flan nappé de caramel	Compote pomme-poire allégée en sucre individuelle	Fruit de saison	Chou à la vanille
S52	<input type="checkbox"/> Lundi 23-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 24-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi 25-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 26-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 27-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 28-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche 29-déc
<b>MENU B</b>	Betteraves à la vinaigrette	Potage de potiron et fromage fondu	Terrine de Saint Jacques sauce cocktail	Salade de lentilles à l'africaine	Salade de perles d'hiver	Cœurs de palmier en salade	Salade de blé sauce ail et fines herbes
	Cuisse de poulet sauce bressane	Cubes de poisson blanc sauce aurore	Mousseline de saumon sauce beurre blanc safrané	Nuggets de fromage	Colin d'Alaska sauce vierge	Chipolatas	Steak haché de bœuf sauce brune
	Riz créole	Céleri braisé	Poêlée de Noël (champignons, patates douces, haricots plats, carottes)	Julienne de légumes	Salsifis persillés	Haricots lingot sauce tomate	Légumes racines glacés
	Petit fromage frais	Cantal AOP	Faisselle	Saint môret®	Edam	Brie	Fromage blanc
	Muffin aux pépites de chocolat	Semoule au lait individuelle	Bûche pâtissière au chocolat, clémentine et papillotes	Salade d'agrumes à la cannelle	Fruit de saison	Mousse saveur chocolat noir	Chou à la vanille
<b>POTAGE</b>	Potage de petits pois à la menthe	Potage de potiron et fromage fondu	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Potage crécy	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain

## MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE

### UGFRL - PORTAGE

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



NOM :  
PRENOM :  
Arrondissement :

S01	<input type="checkbox"/> Lundi 30-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 31-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi Nouvel an 01-janv	<input type="checkbox"/> Jeudi 02-janv	<input type="checkbox"/> Vendredi 03-janv	<input type="checkbox"/> Samedi 04-janv	<input type="checkbox"/> Dimanche 05-janv
MENU A	Pâté en croûte et cornichon	Taboulé d'hiver	Terrine de canard au poivre vert	Carottes râpées sauce à l'orange	Macédoine à la mayonnaise	Potage de légumes variés	Salade de petits pois fèves, fromage de brebis et menthe
	Jambonneau	Merlu sauce citron	Boudin blanc sauce forestière	Paupiette de veau sauce aux olives	Colin d'Alaska sauce aux échalotes	Colombo de porc	Potimenter (bœuf) (plat complet)
	Lentilles	Poêlée campagnarde	Gratin Dauphinois	Polenta crémeuse	Blé tendre	Pommes de terre persillées	(Purée de potiron)
	Petit moulé®	Mimolette	Morbier AOP	Saint Paulin	Camembert	Yaourt aromatisé	Emmental
	Pomme au four	Salade de fruits individuelle	Dessert du nouvel an	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Galette des rois

S01	<input type="checkbox"/> Lundi 30-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 31-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi 01-janv	<input type="checkbox"/> Jeudi 02-janv	<input type="checkbox"/> Vendredi 03-janv	<input type="checkbox"/> Samedi 04-janv	<input type="checkbox"/> Dimanche 05-janv
MENU B	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Velouté de patate douce	Terrine aux 2 saumons crème citron aneth	Croisillon au fromage	Salade de pépinettes au curry	Haricots verts à la vinaigrette	Brocolis aux amandes
	Boulettes de soja sauce tomate basilic	Aiguillettes de poulet sauce aux marrons	Filet de limande sauce crustacés	Œufs durs sauce bourguignonne	Emincé de dinde au jus	Boulettes de bœuf au jus	Cassolette de poisson et moules
	Fenouil braisé	Gnocchettis au beurre	Riz pilaf et sa mirepoix de légumes d'antan	Poêlée de légumes oubliés	Brocolis à la béchamel	Blettes à la provençale	Riz créole
	Leerdammer®	Petit fromage frais	Morbier AOP	Fromage blanc	Rondelé®	Saint Nectaire AOP	Coeur de dame®
	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Dessert du nouvel an	Purée pomme-banane individuelle	Fruit de saison	Eclair saveur chocolat	Galette des rois

POTAGE	Potage de légumes variés	Velouté de patate douce	Potage de légumes variés	Potage de poireaux	Potage de légumes variés	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes variés
--------	--------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------