

MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE

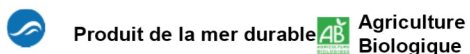
UGFRL - PORTAGE

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












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



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture Biologique

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



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



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
--------	--------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée