

## MENUS JANVIER FEVRIER 2025

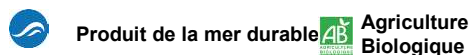
### UGFRL - PORTAGE

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

NOM :  
PRENOM :  
Arrondissement :



S06	<input type="checkbox"/> Lundi 03-févr	<input type="checkbox"/> Mardi 04-févr	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 05-févr	<input type="checkbox"/> Jeudi 06-févr	<input type="checkbox"/> Vendredi 07-févr	<input type="checkbox"/> Samedi 08-févr	<input type="checkbox"/> Dimanche 09-févr
<b>MENU A</b>	Feuilleté au chèvre	Chou chinois à la vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Légumes achards (carotte, haricot vert, céleri et maïs)	Potage de légumes variés	Cervelas et cornichons	Brocolis aux amandes
	Escalope de dinde sauce esterel	Jambonneau sauce moutarde	Rôti de veau au jus	Œuf dur sauce bourguignone	Parmentier de boudin (plat complet)	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Aiguillettes de poulet à la crème et estragon
	Légumes racines glacés	Lentilles	Pommes vapeur	Coquillettes	/	Navets béchamel	Farfalles
	Bleu d'Auvergne AOP	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature	Camembert	Montcadi croûte noire	Fraidou®	Yaourt aromatisé
Purée pomme-ananas individuelle	Crème dessert saveur caramel	Tarte à la noix de coco	Eclair au café	Purée pomme-mangue	Fruit de saison	Cake à la châtaigne	
S06	<input type="checkbox"/> Lundi 03-févr	<input type="checkbox"/> Mardi 04-févr	<input type="checkbox"/> Mercredi 05-févr	<input type="checkbox"/> Jeudi 06-févr	<input type="checkbox"/> Vendredi 07-févr	<input type="checkbox"/> Samedi 08-févr	<input type="checkbox"/> Dimanche 09-févr
<b>MENU B</b>	Macédoine à la mayonnaise	Sardines au citron	Haricots beurre vinaigrette	Velouté d'endives	Salade de pois chiches au cumin	Céleri râpé sauce rémoulade	Boullgour en salade
	Merlu sauce paprika	Tarte aux 3 fromages (emmental, mozzarella, fromage blanc)	Merguez au jus	Cordon bleu de volaille	Hoki sauce matelote	Estouffade de bœuf à la niçoise	Œufs brouillés BIO nature
	Polenta crémeuse	Jardinière de légumes	Poireaux à l'étuvé	Petits pois	Fenouil braisé	Riz créole	Poêlée minestrone
	Mimolette	Petit fromage frais	Leerdammer®	Vache Picon®	Edam	Fromage blanc	Gouda
Salade de fruits individuelle	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco	Purée pomme-banane individuelle	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Cake à la châtaigne	
<b>POTAGE</b>	Potage de légumes variés	Potage de céleri	Potage de légumes variés	Velouté d'endives	Potage de légumes variés	Velouté de cresson	Potage de légumes variés



## MENUS JANVIER FEVRIER 2025

### UGFRL - PORTAGE

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



NOM :  
PRENOM :  
Arrondissement :

S07	<input type="checkbox"/> Lundi 10-févr	<input type="checkbox"/> Mardi 11-févr	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir La Savoie 12-févr	<input type="checkbox"/> Jeudi 13-févr	<input type="checkbox"/> Vendredi 14-févr	<input type="checkbox"/> Samedi 15-févr	<input type="checkbox"/> Dimanche 16-févr
<b>MENU A</b>	Salade de carottes cuites aux épices	Haricots blancs sauce ravigote	Salade iceberg à la vinaigrette	Potage de légumes variés	Rosette et cornichon	Betteraves à la vinaigrette à l'ancienne	Surimi mayonnaise
	Andouillette à la moutarde	Gratin de fruit de mer	Croziflette (plat complet)	Quenelles sauce nantua	Pilons de poulet aux herbes	Lasagnes au saumon (plat complet)	Rognon de bœuf sauce madère
	Pommes de terre rôties aux herbes	Bouquetière de légumes	/	Haricots verts persillés	Brocolis et pommes de terre persillés	/	Riz créole
	Saint-Paulin	Emmental	Faisselle	Tomme grise	Petit moulé®	Fromage blanc	Brie
	Salade d'agrumes	Liégeois saveur chocolat	Tarte à la myrtille	Fruit de saison	Carré framboise	Fruit de saison	Tarte au chocolat
S07	<input type="checkbox"/> Lundi 10-févr	<input type="checkbox"/> Mardi 11-févr	<input type="checkbox"/> Mercredi 12-févr	<input type="checkbox"/> Jeudi 13-févr	<input type="checkbox"/> Vendredi 14-févr	<input type="checkbox"/> Samedi 15-févr	<input type="checkbox"/> Dimanche 16-févr
<b>MENU B</b>	Salade de pâtes milanaise	Pâté de volaille et cornichon	Œufs durs sauce tartare	Terrine forestière et cornichon	Velouté de potiron et fromage fondu	Flamiche aux poireaux	Salade de fonds d'artichauts
	Haché de veau au jus	Blanquette de dinde	Merlu sauce bisque	Boulettes de bœuf au jus	Colin d'Alaska sauce bonne femme	Rôti de porc au jus	Escalope de dinde viennoise
	Céleri braisé	Blé tendre aux oignons	Endives braisées	Purée de patates douces	Semoule	Salsifis à la tomate	Poêlée de légumes oubliés
	Petit fromage frais	Bleu	Cantal AOP	Yaourt nature	Edam	Mélusin	Saint môret®
	Fruit de saison	Purée pomme-coing individuelle	Tarte à la myrtille	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Mousse saveur citron	Tarte au chocolat
<b>POTAGE</b>	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés	Velouté de potiron et fromage fondu	Potage de légumes variés	Potage de petits pois



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée

# MENUS JANVIER FEVRIER 2025

NOM :  
PRENOM :  
Arrondissement :

## UGFRL - PORTAGE

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



	<input type="checkbox"/>	Lundi 17-févr	<input type="checkbox"/>	Mardi 18-févr	<input type="checkbox"/>	Mercredi Menu du terroir 19-févr	<input type="checkbox"/>	Jeudi 20-févr	<input type="checkbox"/>	Vendredi 21-févr	<input type="checkbox"/>	Samedi 22-févr	<input type="checkbox"/>	Dimanche 23-févr
<b>S08</b>														
<b>MENU A</b>		Feuilleté dubarry (chou-fleur)		Terrine de légumes mayonnaise		Tarte aux oignons et jambon de dinde		Salade de pommes de terre ciboulette		Poireaux à la vinaigrette		Velouté de champignons		Salade de cœurs de palmier
		Merlu sauce safranée		Echine de porc sauce diable		Carbonnade de bœuf		Paupiette de veau sauce olives		Hoki sauce crevettes		Tortilla à l'espagnol (plat complet)		Couscous poulet merguez
		Blettes persillées		Polenta		Carottes au jus		Poêlée campagnarde		Purée de légumes variés		/		Semoule couscous
		Fromage blanc		Leerdammer®		Camembert		Gouda		Vache Picon®		Yaourt nature		Coulommiers
	Viennois vanille		Purée pomme-ananas individuelle		Cake nature		Mousse saveur chocolat au lait		Tarte Tropezienne		Fruit de saison		Tarte aux pommes normande	
<b>S08</b>														
<b>MENU B</b>		Haricots beurre vinaigrette		Salade de fèves, petits pois, fromage de brebis et menthe		Potage de légumes variés		Chou chinois à la vinaigrette		Saucisson à l'ail et cornichon		Pépinettes au pistou		Friand au fromage
		Aiguillettes de poulet sauce suprême		Œufs durs à la florentine (plat complet)		Boulettes de soja sauce basilic		Cassolette de poisson et moules		Escalope de dinde au jus		Steak haché de bœuf sauce aux échalotes		Fileté de poisson meunière
		Pommes vapeur		/		Blé BIO Tendre		Riz créole		Haricots lingot sauce tomate		Pôlée de légumes oubliés		Navets braisés
		Saint Nectaire AOP		Yaourt BIO saveur framboise de la ferme des pourchoux		Cantafrais®		Petit fromage frais		Bleu		Montcadi croûtre noire		Port salut®
	Fruit de saison		Paris Brest		Cake nature		Fruit de saison		Purée pomme-coing individuelle		Crème dessert saveur caramel		Tarte aux pommes normande	
<b>POTAGE</b>		Potage de légumes variés		Potage de haricots verts		Potage de légumes variés		Potage de panais		Velouté de carottes et fromage fondu		Velouté de champignons		Potage de légumes variés





# MENUS JANVIER FEVRIER 2025

NOM :  
PRENOM :  
Arrondissement :

## UGFRL - PORTAGE

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



S09	<input type="checkbox"/> Lundi 24-févr	<input type="checkbox"/> Mardi 25-févr	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 26-févr	<input type="checkbox"/> Jeudi 27-févr	<input type="checkbox"/> Vendredi 28-févr	<input type="checkbox"/> Samedi 01-mars	<input type="checkbox"/> Dimanche Fête des grands-mères 02-mars
MENU A	Céleri râpé sauce curry 	Salade de riz arlequin 	Cervelas et cornichons  Cuisse de poulet rôti sauce Bressane  Pommes boulangères  Emmental  Eclair à la vanille	Salade de pois chiches au cumin  Crousti' fromage et emmental (emmental, mozzarella)  Poêlée forestière  Brie  Ile flottante	Potage de légumes variés  Diots de savoie au jus  Gnocchettis au beurre  Fromage blanc  Fruit de saison	Macédoine à la mayonnaise  Marmite de poisson sauce kebab  Haricots plats aux oignons  Petit moulé aux fines herbes®  Tarte à la noix de coco	Terrine de poisson mayonnaise  Potimenter de bœuf (plat complet)  /  Saint Paulin  Cake aux pépites de chocolat
	Salade de lentilles à l'échalote	Crème à l'oseille	Légumes achards (céleri, carotte, haricot vert et maïs)	Salade iceberg à la vinaigrette	Boulogour en salade	Jambon blanc et cornichon	Salade de champignons à la crème
	Quenelles sauce mornay	Rôti de dinde sauce normande	Duo de poisson sauce portugaise	Bolognaise de bœuf 	Œuf brouillés nature	Chou farci	Filet de limande sauce crustacés 
	Jardinière de légumes	Blé tendre	Purée de légumes variés	Penne rigate	Gratin de brocolis	Polenta crémeuse	Riz pilaf
	Cœur de dame®	Petit fromage frais	Rondelé ®	Mimolette	Leerdammer ®	Camembert	Faisselle
Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	Eclair à la vanille	Fruit de saison	Purée pomme-poire-banane	Mousse saveur marron	Cake aux pépites de chocolat	
POTAGE	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage freneuse	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable