

MENUS MARS AVRIL 2025

UGFRL - PORTAGE

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



NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

S10	<input type="checkbox"/> Lundi 03-mars	<input type="checkbox"/> Mardi Gras 04-mars	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 05-mars	<input type="checkbox"/> Jeudi 06-mars	<input type="checkbox"/> Vendredi 07-mars	<input type="checkbox"/> Samedi 08-mars	<input type="checkbox"/> Dimanche 09-mars
MENU A	Salade de fèves, petits pois, fromage de brebis et menthe	Salade iceberg à la vinaigrette	Chou fleur ravigote	Saucisson cuit à l'ail et cornichon	Taboulé d'hiver	Salade de cœurs de palmier	Salade coleslaw (chou blanc-carotte)
	Haché de veau sauce poivre vert	Pot-au-feu (paleron de bœuf)	Echine de porc	Blanquette de dinde	Hoki sauce estragon	Tarte aux fromages	Sauté de porc sauce arrabiata (tomate, poivron, piment)
	Carottes au jus	Légumes pot au feu	Lentilles au jus	Riz créole	Poireaux à l'étuvé	Purée de brocolis	Blé aux oignons
	Mélusin	Gouda	Petit fromage frais	Coulommiers	Brie	Yaourt aromatisé à la myrtille de la ferme des pourchoux	Camembert
	Fruit de saison	Bugnes	Tarte crumble pomme fruits rouges	Compote pomme-poire individuelle	Salade d'agrumes	Fruit de saison	Tropézienne
S10	<input type="checkbox"/> Lundi 03-mars	<input type="checkbox"/> Mardi 04-mars	<input type="checkbox"/> Mercredi 05-mars	<input type="checkbox"/> Jeudi 06-mars	<input type="checkbox"/> Vendredi 07-mars	<input type="checkbox"/> Samedi 08-mars	<input type="checkbox"/> Dimanche 09-mars
MENU B	Velouté d'endives	Salade de fonds d'artichaut	Salade de perles	Sardines et citron	Potage de légumes variés	Fromage de tête et cornichon	Salade soissonnaise (haricots blancs)
	Raviolis au chèvre sauce tomate basilic (plat complet)	Merlu sauce catalane	Cordon bleu de volaille	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Carbonara	Cuisse de poulet à la dijonnaise	Colin d'Alaska sauce bisque
	/	Pommes vapeur	Gratin de salsifis	Haricots beurre	Torsades	Pommes paillason	Poêlée minestrone
	Petit cotentin®	Fromage blanc	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature	Edam	Port salut®	Cantafrais®
POTAGE	Purée de pommes individuelle	Bugnes	Tarte crumble pomme fruits rouges	Fruit de saison	Carré chocolatier	Purée pomme-coing individuelle	Tropézienne
	Velouté d'endives	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Potage crécy	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée

MENUS MARS AVRIL 2025

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



	<input type="checkbox"/>	Lundi 10-mars	<input type="checkbox"/>	Mardi 11-mars	<input type="checkbox"/>	Mercredi Menu du terroir 12-mars	<input type="checkbox"/>	Jeudi 13-mars	<input type="checkbox"/>	Vendredi 14-mars	<input type="checkbox"/>	Samedi 15-mars	<input type="checkbox"/>	Dimanche 16-mars
S11														
MENU A		Salade de lentilles à l'échalote Steak haché de bœuf sauce au poivre Haricots plats aux oignons Tomme blanche Fruit de saison		Légumes achard Colin d'Alaska sauce armoricaine Macaronis Petit fromage frais Purée pomme-ananas individuelle		Chou chinois à la vinaigrette Gâteau de foie de volaille Quenelles sauce financière Petit moulé® Paris Brest		Pâté de volaille et cornichon Pizza au fromage Jardinière de légumes Brie Fruit de saison		Salade de pois chiches au cumin Merlu sauce au citron Blettes à la provençales Port Salut® Crème dessert saveur caramel		Crème à l'oseille Cuisse de canette sauce olive Pommes rôties aux herbes Camembert Chou saveur vanille		Chou rouge mariné Cvet de porc au thym Tagliatelles Faisselle Tarte aux pommes normande
S11														
MENU B		Macédoine à la mayonnaise Brandade de morue / Yaourt aromatisé Salade de fruits individuelle		Jambon et cornichon Pilons de poulet aux herbes Gratin d'endives Saint Paulin Tapioca au lait vanillé		Salade de riz arlequin Rôti de porc sauce forestière Fenouil braisé Emmental Paris Brest		Velouté d'épinards Jambonneau à la moutarde Purée de pommes de terre Leerdammer® Mousse saveur citron		Haricots verts en salade Rôti de dinde aux oignons Polenta crémeuse Saint Nectaire AOP Fruit de saison		Carottes râpées à la vinaigrette aux noix Nuggets de fromage Gratin de légumes Fromage blanc Compote de fruits de saison		Crêpe aux champignons Hoki sauce aux agrumes Poêlée de légumes oubliés Petit Cotentin® Tarte aux pommes normande
POTAGE		Potage freneuse		Potage de petits pois à la menthe		Potage de légumes variés		Velouté d'épinards		Potage de légumes variés		Crème à l'oseille		Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Bœuf Charolais









MENUS MARS AVRIL 2025

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S12	<input type="checkbox"/> Lundi 17-mars	<input type="checkbox"/> Mardi 18-mars	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir Sud-Ouest 19-mars	<input type="checkbox"/> Jeudi Menu du printemps 20-mars	<input type="checkbox"/> Vendredi 21-mars	<input type="checkbox"/> Samedi 22-mars	<input type="checkbox"/> Dimanche 23-mars
MENU A	<input type="checkbox"/> Croisillon au fromage  Colin d'Alaska sauce paprika Haricots verts persillés Fromage blanc Pruneaux au sirop léger	<input type="checkbox"/> Salade de pâtes à la milanaise Chou farci (plat complet) / Bleu Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Salade Iceberg à la vinaigrette Cassoulet (plat complet) / Mélusin Eclair saveur café	<input type="checkbox"/> Betteraves à la vinaigrette à l'ancienne  Sauté de bœuf printanier Pommes persillées Faisselle Compote pomme-rhubarbe	<input type="checkbox"/> Mousse de canard et cornichon Emincé de volaille sauce kebab Semoule au curcuma Saint bricet® Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Salade de haricots rouges et mais  Merlu sauce ciboulette Gratin de potiron Montcadi croûte noire Ile flottante	<input type="checkbox"/> Velouté d'asperges  Cuisse de poulet sauce bressane Navets braisés Coulommiers Tarte crumble pomme fruits rouges
S12	<input type="checkbox"/> Lundi 17-mars	<input type="checkbox"/> Mardi 18-mars	<input type="checkbox"/> Mercredi 19-mars	<input type="checkbox"/> Jeudi 20-mars	<input type="checkbox"/> Vendredi 21-mars	<input type="checkbox"/> Samedi 22-mars	<input type="checkbox"/> Dimanche 23-mars
MENU B	<input type="checkbox"/> Céleri râpé sauce rémoulade Paupiette de veau sauce chasseur Riz créole Saint môret® Pruneaux au sirop léger	<input type="checkbox"/> Terrine de légumes et mayonnaise  Escalope de dinde au jus Pommes noisette Cœur de dame® Liégeois saveur chocolat	<input type="checkbox"/> Salade de blé ail et fines herbes Crousti' fromage et emmental Julienne de légumes Yaourt nature Eclair saveur café	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés  Filet de limande sauce beurre blanc Petits pois Camembert Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Tarte aux légumes Œufs brouillés aux herbes Epinards béchamel Mimolette Cocktail de fruits au sirop léger	<input type="checkbox"/> Champignons à la grecque  Rôti de porc à la sauge Cavatappi Petit fromage frais Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Salade de fonds d'artichaut  Duo de poissons (colin et saumon) crème d'aneth Purée de pommes de terre Saint Paulin Tarte crumble pomme fruits rouges
POTAGE	Velouté de champignons	Potage de légumes variés	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Velouté d'asperges



Viande Française



Produit de la mer durable










MENUS MARS AVRIL 2025

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S13	<input type="checkbox"/> Lundi 24-mars	<input type="checkbox"/> Mardi 25-mars	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 26-mars	<input type="checkbox"/> Jeudi 27-mars	<input type="checkbox"/> Vendredi 28-mars	<input type="checkbox"/> Samedi 29-mars	<input type="checkbox"/> Dimanche 30-mars
MENU A	Chou rouge mariné 	Bouillon de vermicelles	Carottes râpées à la vinaigrette crémeuse 	Macédoine à la mayonnaise	Fromage de tête et cornichon 	Oeuf dur à la mayonnaise	Poireaux à la vinaigrette 
	Colombo de porc	Haché de veau sauce au poivre	Sauté de bœuf au cumin	Lasagnes au saumon (plat complet)	Aiguillettes de poulet sauce crème estragon	Pizza au fromage	Colin d'Alaska sauce basilic
	Polenta	Gratin de légumes	Pommes de terre boulangères	/	Poêlée de légumes (navet, carottes et pommes de terre)	Bouquetière de légumes 	Pommes rosti/légumes
	Bûchette demi lait	Fromage blanc	Camembert	Carré frais®	Mimolette	Yaourt BIO aromatisé fruits de la passion de la ferme des Pourchoux	Leerdammer®
	Crème dessert saveur chocolat	Chou vanille	Tarte noix de coco	Fruit de saison	Riz au lait vanillé	Fruit de saison	Tarte aux pommes grillagée
S13	<input type="checkbox"/> Lundi 24-mars	<input type="checkbox"/> Mardi 25-mars	<input type="checkbox"/> Mercredi 26-mars	<input type="checkbox"/> Jeudi 27-mars	<input type="checkbox"/> Vendredi 28-mars	<input type="checkbox"/> Samedi 29-mars	<input type="checkbox"/> Dimanche 30-mars
MENU B	Salade de pâtes à la milanaise 	Galantine de volaille/porc et cornichon	Salade de petits pois, fèves et fromage de brebis	Crêpe au fromage	Potage de légumes variés 	Cœur de palmier en salade	Légumes achard 
	Marmite de poisson façon bouillabaisse	Quenelles sauce mornay	Merguez au jus	Rôti de dinde au jus	Merlu sauce basquaise	Rognons de bœufs sauce madère	Cordon bleu de volaille
	Endives braisées	Riz créole	Haricots beurre persillés	Poêlée minestrone	Boulgour aux épices	Lentilles au jus	Gratin de chou de Bruxelles
	Yaourt nature	Brie	Saint Nectaire AOP 	Gouda	Emmental	Vache picon®	Faisselle
	Fruit de saison	Pomme au four	Tarte noix de coco	Liégeois saveur café	Fruit de saison	Compote pomme poire allégée en sucre individuelle	Tarte aux pommes grillagée
POTAGE	Potage de légumes variés	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes variés	Potage de céleri	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture Biologique