

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MAI JUIN 2025

UGFRL - PORTAGE

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



S23	☐	Lundi 02-juin	☐	Mardi 03-juin	☐	Mercredi Menu du terroir 04-juin	☐	Jeudi Repas froid 05-juin	☐	Vendredi 06-juin	☐	Samedi 07-juin	☐	Dimanche 08-juin
MENU A		Feuilleté au fromage		Pastèque		Saucisson à l'ail et cornichon		Salade de tomate basilic		Betteraves au cerfeuil		Œufs durs sauce cocktail		Fenouil sauce gribiche
		Merguez		 Cubes de poisson blanc sauce orientale		Quenelles et gâteau de foie de volaille (plat complet)		Rôti de dinde froid sauce béarnaise		 Hoki sauce à l'oseille		Pizza aux fromages		Andouillette à la moutarde
		Légumes d'été		Blé tendre		/		Salade de riz arlequin		Jardinière de légumes		Brocolis persillés		Purée de pommes de terre
		Fromage blanc		Edam		 Saint Nectaire AOP		Vache Picon®		Leerdammer®		Petit fromage frais		Saint Paulin
		Purée de pomme-fraise individuelle		Crème dessert saveur vanille		Eclair saveur chocolat		Fruit de saison		Purée pomme-ananas individuelle		Fruit de saison		Brownie

S23	☐	Lundi 02-juin	☐	Mardi 03-juin	☐	Mercredi 04-juin	☐	Jeudi 05-juin	☐	Vendredi 06-juin	☐	Samedi 07-juin	☐	Dimanche 08-juin
MENU B		Salade asiatique		Haricots blancs ravigote		Rillettes aux sardines et tranche de citron		Terrine de légumes mayonnaise		Salade de cœurs de palmier		Carottes râpées à la vinaigrette		Salade de petits pois, fèves, fromage de brebis et menthe
		Lasagnes épinards chèvre (plat complet)		 Rôti de porc sauce romarin		Crouti' fromage et emmental		Feuilleté de poisson au beurre blanc		Haché de veau sauce poivre		 Aiguillettes de poulet au pesto		 Merlu sauce aurore
		/		Navets braisés		Poêlée forestière		Haricots plats aux oignons		Pommes vapeur		Penne rigate		Poêlée méridionale
		Mimolette		Petit moulé ®		Montcadi croûte noire		Gouda		Yaourt aromatisé		Bleu		Fromage blanc
		Fruit de saison		Cocktail de fruits au sirop léger		Eclair saveur chocolat		Compote pomme-poire allégée en sucre individuelle		Cake à l'abricot		Mousse saveur chocolat au lait		Brownie

POTAGE		Potage de légumes variés		Potage Indien		Potage de légumes variés		Potage crécy		Potage de légumes variés		Potage freneuse		Potage de légumes variés
--------	--	--------------------------	--	---------------	--	--------------------------	--	--------------	--	--------------------------	--	-----------------	--	--------------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MAI JUIN 2025

UGFRL - PORTAGE

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



S24	☐ Lundi Férié 09-juin	☐ Mardi 10-juin	☐ Mercredi Menu du terroir 11-juin	☐ Jeudi 12-juin	☐ Vendredi 13-juin	☐ Samedi 14-juin	☐ Dimanche Escale en Grèce 15-juin
MENU A	Salade de coquillettes au curry	Haricots beurre en salade	Fromage de tête et cornichon	Salade de fonds d'artichauts	Pâté de campagne et cornichon	Macédoine vinaigrette	Salade grecque
	 Côte de porc grillée aux herbes et au jus	 Marmite de poisson sauce crème	Cuisse de poulet rôtie au jus	 Hokl sauce safranée	 Sauté de bœuf au cumin	Cervelas obernois	 Moussaka au bœuf (plat complet)
	Ratatouille	Mélange de céréales	Petits pois à la menthe	Riz créole	Polenta	Cavatappi	/
	Camembert	Tartare ail et fines herbes®	Port salut®	Buchette au lait mélangé	Fromage blanc	 Cantal AOP	Yaourt aromatisé abricot de la ferme des pourchoux
	Fruit de saison	Purée de pomme-coing individuelle	Tarte aux mirabelles	Lacté saveur vanille nappé de caramel	Fruit de saison	Pruneaux au sirop léger	Gâteau grec à l'orange
S24	☐ Lundi 09-juin	☐ Mardi 10-juin	☐ Mercredi Repas froid 11-juin	☐ Jeudi 12-juin	☐ Vendredi 13-juin	☐ Samedi 14-juin	☐ Dimanche 15-juin
MENU B	Chou-fleur ravigote	Surimi mayonnaise	Salade cour'slaw	Salade de lentilles africaine	Concombres à la crème	Taboulé	Chou rouge mariné
	 Blanquette de poisson	Tomates farcies (plat complet)	 Colin d'Alaska froid mayonnaise	 Escalope de dinde sauce aigre douce	Œufs durs florentine (plat complet)	Nuggets de fromage	 Merlu sauce ciboulette
	Pommes paillasson	/	Salade de torti 3 couleurs	Légumes racines glacés	(Epinards)	Gratin de légumes	Pommes de terre vapeur
	Petit cotentin®	Tomme grise	Emmental	Petit fromage frais	Cœur de dame®	Yaourt nature	Bleu
	Liégeois saveur chocolat	Semoule au lait individuelle	Tarte aux mirabelles	Fruit de saison	Tarte ananas coco	Pruneaux au sirop léger	Gâteau grec à l'orange
POTAGE	Soupe minestrone	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
 PRENOM :
 Arrondissement :

MENUS MAI JUIN 2025

UGFRL - PORTAGE

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



S25	☐ Lundi 16-juin	☐ Mardi 17-juin	☐ Mercredi Menu du terroir 18-juin	☐ Jeudi 19-juin	☐ Vendredi 20-juin	☐ Samedi Été 21-juin	☐ Dimanche 22-juin
MENU A	Céleri râpé sauce cocktail	Salade coleslaw	Rillettes et cornichon	Feuilleté dubarry	Melon	Salade de pépinettes au pistou	Galantine de volaille/porc et cornichon
	 Escalope de dinde sauce provençale	 Aiguillettes de poulet sauce hongroise	Langue de bœuf à la sauce tomate	 Marmite de poisson sauce kebab	Tortilla de pommes de terre, thon et courgettes (plat complet)	Merguez grillé	 Carbonnade de bœuf
	Gnocchettis	Légumes racines glacés	Pommes vapeur	Salsifis persillés	/	Ratatouille	Tagliatelles
	Gouda	Brie	 Cantal AOP	Fromage blanc	Camembert	Carré frais®	Bleu
	Compote pomme-poire allégée en sucre individuelle	Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Cake à la pêche	Tarte au citron
S25	☐ Lundi 16-juin	☐ Mardi 17-juin	☐ Mercredi 18-juin	☐ Jeudi 19-juin	☐ Vendredi 20-juin	☐ Samedi 21-juin	☐ Dimanche 22-juin
MENU B	Salade soissonnaise	Salade de tomates	Maquereaux à la moutarde	Caviar de Légumes ratatouille	Salade de perles (tomate, concombre, basilic)	Terrine de légumes et mayonnaise	Champignons à la crème
	Estouffade de bœuf sauce niçoise	Brandade de saumon (plat complet)	 Emincé végétal BIO sauce basilic	Haché de veau sauce à l'estragon	Pilon de poulet aux herbes	 Dos de cabillaud sauce légumes d'été	Quenelles sauce chasseur
	Brocolis persillés	/	Haricots verts	Blé tendre aux oignons	Piperade	Semoule	Carottes au beurre
	Yaourt nature	Petit moulé®	Edam	 Saint Nectaire AOP	Petit fromage frais	Leerdammer®	Saint Paulin
	Fruit de saison	Liégeois saveur café	Paris Brest	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Purée de pomme-abricot individuelle	Tarte au citron
POTAGE	Potage de légumes variés	Velouté d'épinards	Potage de légumes variés	Potage freneuse	Potage de légumes variés	Potage de petits pois	Potage de légumes variés

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MAI JUIN 2025

UGFRL - PORTAGE

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



S26	☐ Lundi 23-juin	☐ Mardi 24-juin	☐ Mercredi Menu du terroir 25-juin	☐ Jeudi Repas froid 26-juin	☐ Vendredi 27-juin	☐ Samedi 28-juin	☐ Dimanche 29-juin
MENU A	Friand au fromage  Hoki sauce petits légumes	Salade de pâtes à la milanaise  Sauté de porc sauce au caramel	Œufs durs à la mayonnaise  Bœuf braisé	Chou rouge mariné Rôti de dinde froid sauce moutarde	Pâté de volaille et cornichon  Duo de poisson (colin d'Alaska, saumon) sauce portugaise	Crêpe aux champignons  Cordon bleu de volaille	Salade asiatique Courgettes farcies
	Petits pois au jus	Poêlée chinoise	Purée de légumes	Salade de pommes de terre ciboulette	Coquillettes	Chou-fleur persillé	Riz pilaf
	Fraidou®	Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc	Port-Salut®	Camembert	Petit cotentin®
	Fruit de saison	Mousse saveur café	Carré framboise	Salade de fruits individuelle	Purée pomme-pêche individuelle	Fruit de saison	Tarte au chocolat
S26	☐ Lundi 23-juin	☐ Mardi 24-juin	☐ Mercredi 25-juin	☐ Jeudi 26-juin	☐ Vendredi 27-juin	☐ Samedi 28-juin	☐ Dimanche 29-juin
MENU B	Fenouil sauce gribiche	Salade iceberg à la vinaigrette	Cœurs de palmier en salade	Salade de pois chiches au cumin	Salade de tomates basilic 	Betteraves vinaigrette	Salade de petits pois, fèves, fromage de brebis et menthe 
	Hachis parmentier de canard (plat complet)	Boulettes de soja sauce miel et poivron	Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer) (plat complet) 	Pizza aux fromages (mozzarella, emmental)	Sauté de bœuf sauce au sésame	Jambonneau sauce madère	Colin sauce moutarde à l'ancienne
	/	Blé sauce provençale	/	Aubergines provençales	Gratin de blettes	Polenta crémeuse	Poêlée campagnarde
	Mélusin	Bleu	Petit fromage frais	Montcadi croûte noire	Vache Picon®	Yaourt aromatisé fraise de la ferme des Pourchoux	Tomme blanche
	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Carré framboise	Purée pomme-banane individuelle	Clafoutis aux griottes	Cocktail de fruit au sirop léger	Tarte au chocolat
POTAGE	Velouté d'asperges	Potage de légumes variés	Potage de céleri	Potage de légumes variés	Velouté de courgettes	Potage de légumes variés	Velouté de cresson



Viande Française



Produit de la mer durable

NOM :
 PRENOM :
 Arrondissement :

MENUS MAI JUIN 2025

UGFRL - PORTAGE

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



S27	☐ Lundi 30-juin	☐ Mardi 01-juil	☐ Mercredi Escale en Martinique 02-juil	☐ Jeudi 03-juil	☐ Vendredi 04-juil	☐ Samedi 05-juil	☐ Dimanche 06-juil
MENU A	Haricots verts vinaigrette	Concombres à la vinaigrette	Accras de morue	Pastèque	Salade de pommes de terre échalotes	Saucisson à l'ail et cornichon	Taboulé
	Paupiette de veau sauce au poivre	Escalope de dinde sauce esterel	Colombo de porc	Kefta au mouton sauce tomate et cumin	Merlu huile d'olive et citron	Cuisse de poulet sauce bressane	Colin d'Alaska sauce fenouil
	Pommes rösti/légumes	Navets braisés	Purée de patate douce	Boulgour aux épices	Piperade	Farfalles	Tomates à la provençale
	Brie	Petit moulé®	Yaourt nature	Saint Paulin	Fourme d'Ambert AOP	Edam	Fromage blanc
	Fruit de saison	Cake au chocolat	Tarte ananas-coco	Liégeois saveur café	Purée pomme-fraise individuelle	Fruit de saison	Tarte au citron

S27	☐ Lundi 30-juin	☐ Mardi 01-juil	☐ Mercredi 02-juil	☐ Jeudi 03-juil	☐ Vendredi Repas froid 04-juil	☐ Samedi 05-juil	☐ Dimanche 06-juil
MENU B	Macédoine à la mayonnaise	Mousse de foie et cornichon	Salade de perles	Salade de fonds d'artichauts	Chou chinois vinaigrette asiatique	Cake chèvre, miel et thym	Quiche lorraine
	Œufs durs béchamel	Dés de poisson blanc en gratin	Rôti de veau au jus	Quenelles sauce mornay	Jambon blanc	Fileté de poisson meunière	Rognons de bœuf sauce bordelaise
	Epinards à la crème	Penne rigate	Courgettes aux épices douces	Jardinière de légumes	Salade de lentilles	Brocolis persillés	Riz pilaf
	Fromage blanc	Mimolette	Cantal AOP	Vache GrosJean®	Coeur de dame®	Petit fromage frais	Gouda
	Semoule au lait individuelle	Fruit de saison	Tarte ananas-coco	Fruit de saison	Salade de fruits individuelle	Purée pomme pruneau individuelle	Tarte au citron

POTAGE	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés
--------	--------------------------	-------------------	--------------------------	----------------------	--------------------------	------------------	--------------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée