

MENUS MAI JUIN 2025

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



	Lundi 30-juin	Mardi 01-juil	Mercredi Escale en Martinique 02-juil	Jeudi 03-juil	Vendredi 04-juil	Samedi 05-juil	Dimanche 06-juil
S27	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MENU A	Haricots verts vinaigrette Paupiette de veau sauce au poivre Pommes rösti/légumes Brie Fruit de saison	Concombres à la vinaigrette Escalope de dinde sauce esterel Navets braisés Petit moulié® Cake au chocolat	Accras de morue Colombo de porc Purée de patate douce Yaourt nature Tarte ananas-coco	Pastèque Kefta au mouton sauce tomate et cumin Boulgour aux épices Saint Paulin Liégeois saveur café	Salade de pommes de terre échalotes Merlu huile d'olive et citron Piperade Fourme d'Ambert AOP Purée pomme-fraise individuelle	Saucisson à l'ail et cornichon Cuisse de poulet sauce bressane Farfalles Edam Fruit de saison	Taboulé Colin d'Alaska sauce fenouil Tomates à la provençale Fromage blanc Tarte au citron
S27	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MENU B	Macédoine à la mayonnaise Œufs durs béchamel Epinards à la crème Fromage blanc Semoule au lait individuelle	Mousse de foie et cornichon Dés de poisson blanc en gratin Penne rigate Mimolette Fruit de saison	Salade de perles Rôti de veau au jus Courgettes aux épices douces Cantal AOP Tarte ananas-coco	Salade de fonds d'artichauts Quenelles sauce mornay Jardinière de légumes Vache GrosJean® Fruit de saison	Chou chinois vinaigrette asiatique Jambon blanc Salade de lentilles Coeur de dame® Salade de fruits individuelle	Cake chèvre, miel et thym Fileté de poisson meunière Brocolis persillés Petit fromage frais Purée pomme pruneau individuelle	Quiche lorraine Rognons de bœuf sauce bordelaise Riz pilaf Gouda 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

MENUS JUILLET AOUT 2025

TEL : 04.72.70.67.15

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S28	<input type="checkbox"/>	Lundi 07-juil	<input type="checkbox"/>	Mardi 08-juil	<input type="checkbox"/>	Mercredi Menu du terroir 09-juil	<input type="checkbox"/>	Jeudi 10-juil	<input type="checkbox"/>	Vendredi 11-juil	<input type="checkbox"/>	Samedi 12-juil	<input type="checkbox"/>	Dimanche 13-juil
MENU A	<input type="checkbox"/>	Céleri râpé au curry	<input type="checkbox"/>	Terrine forestière	<input checked="" type="checkbox"/>	Pastèque	<input type="checkbox"/>	Flamiche au poireaux	<input type="checkbox"/>	Salade de haricots rouges et maïs	<input type="checkbox"/>	Saucisson sec et cornichon	<input type="checkbox"/>	Terrine de légumes mayonnaise
	<input type="checkbox"/>	Colin d'Alaska au jus de coquillages	<input type="checkbox"/>	Tajine de volaille aux pruneaux	<input checked="" type="checkbox"/>	Tripes à la mode de Caen	<input type="checkbox"/>	Haché de veau sauce aux poivres	<input type="checkbox"/>	Hoki sauce coulis légumes du soleil	<input type="checkbox"/>	Tomate farcie	<input type="checkbox"/>	Sauté de bœuf sauce gardiane
	<input type="checkbox"/>	Julienne de légumes	<input type="checkbox"/>	Semoule au curcuma	<input checked="" type="checkbox"/>	Pommes vapeur	<input type="checkbox"/>	Tomates à la provençale	<input type="checkbox"/>	Blettes persillées	<input type="checkbox"/>	Riz pilaf	<input type="checkbox"/>	Purée de pommes de terre
	<input type="checkbox"/>	Petit fromage frais	<input type="checkbox"/>	Camembert	<input checked="" type="checkbox"/>	Gouda	<input type="checkbox"/>	Montcadi croûte noire	<input type="checkbox"/>	Yaourt nature	<input type="checkbox"/>	Fraidou®	<input type="checkbox"/>	Bleu
	<input type="checkbox"/>	Gâteau de riz individuel	<input type="checkbox"/>	Fruit de saison	<input checked="" type="checkbox"/>	Tarte aux pommes normande	<input type="checkbox"/>	Purée pomme-fraise	<input type="checkbox"/>	Mousse saveur citron	<input type="checkbox"/>	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	Paris-Brest
S28	<input type="checkbox"/>	Lundi 07-juil	<input type="checkbox"/>	Mardi Repas froid 08-juil	<input type="checkbox"/>	Mercredi 09-juil	<input type="checkbox"/>	Jeudi 10-juil	<input type="checkbox"/>	Vendredi 11-juil	<input type="checkbox"/>	Samedi 12-juil	<input type="checkbox"/>	Dimanche 13-juil
MENU B	<input type="checkbox"/>	Champignons à la grecque	<input type="checkbox"/>	Betteraves à la ciboulette	<input type="checkbox"/>	Pastèque	<input type="checkbox"/>	Salade Iceberg à la vinaigrette	<input type="checkbox"/>	Légumes achards	<input type="checkbox"/>	Fenouil sauce rémoulade	<input type="checkbox"/>	Pépinettes au pistou
	<input type="checkbox"/>	Rôti de porc sauce niçoise	<input type="checkbox"/>	Salade de pommes de terre, haricots verts et œuf (plat complet)	<input type="checkbox"/>	Cubes de poisson blanc sauce vatapa (paprika, gingembre, lait de coco, fumet de crustacés)	<input type="checkbox"/>	Merguez grillées	<input type="checkbox"/>	Côte de porc grillée aux herbes et son jus	<input type="checkbox"/>	Sauté de dinde sauce moutarde douce	<input type="checkbox"/>	Merlu sauce au citron
	<input type="checkbox"/>	Coquillettes	<input type="checkbox"/>	/	<input type="checkbox"/>	Poêlée de légumes oubliés	<input type="checkbox"/>	Pâtes torsades	<input type="checkbox"/>	Polenta crémeuse	<input type="checkbox"/>	Courgettes bechamel	<input type="checkbox"/>	Poêlée de légumes provençale
	<input type="checkbox"/>	Saint-Nectaire AOP	<input type="checkbox"/>	Saint-Môret®	<input type="checkbox"/>	Petit fromage frais	<input type="checkbox"/>	Brie	<input type="checkbox"/>	Edam	<input type="checkbox"/>	Coeur de dame®	<input type="checkbox"/>	Fromage blanc
	<input type="checkbox"/>	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	Purée de pêches individuelle	<input type="checkbox"/>	Tarte aux pommes normande	<input type="checkbox"/>	Crème dessert saveur vanille	<input type="checkbox"/>	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	Flan pâtissier	<input type="checkbox"/>	Paris-Brest
POTAGE	<input type="checkbox"/>	Potage parmentier	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/>	Potage de lentilles	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/>	Velouté de courgettes	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/>	Potage indien

MENUS JUILLET AOUT 2025

TEL : 04.72.70.67.15

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



	<input type="checkbox"/> Lundi Fête Nationale 14-juil	<input type="checkbox"/> Mardi 15-juil	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 16-juil	<input type="checkbox"/> Jeudi Repas froid 17-juil	<input type="checkbox"/> Vendredi 18-juil	<input type="checkbox"/> Samedi 19-juil	<input type="checkbox"/> Dimanche 20-juil
S29							
MENU A	Pâté de campagne Blanquette de veau	Salade de riz arlequin Merlu sauce orientale	Melon Quenelles et gâteau de foie de volaille (plat complet)	Salade de lentilles Jambon de dinde	Saucisson à l'ail et cornichon Rognons de bœuf sauce bordelaise	Salade soissonnaise (haricot blanc) Echine de porc 1/2 sel sauce diable	Salade de fonds d'artichauts Colin d'Alaska sauce Moqueca
	Carottes au jus	Fenouil braisé	/	Haricots beurre en salade	Riz créole	Poêlée forestière	Blé tendre aux oignons
	Emmental	Yaourt nature	Brie	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc	Saint-Paulin	Vache GrosJean®
	Brownie	Fruit de saison	Choux chocolat noisette	Viennois saveur vanille	Fruit de saison	Salade de fruits exotique	Tarte noix de coco
S29	<input type="checkbox"/> Lundi 14-juil	<input type="checkbox"/> Mardi 15-juil	<input type="checkbox"/> Mercredi 16-juil	<input type="checkbox"/> Jeudi 17-juil	<input type="checkbox"/> Vendredi 18-juil	<input type="checkbox"/> Samedi 19-juil	<input type="checkbox"/> Dimanche 20-juil
MENU B	Salade de cœurs de palmier	Chou-fleur ravigote	Friand au fromage	Macédoine à la mayonnaise	Sardine et citron	Salade de tomates à la vinaigrette	Cake tomate, fêta et basilic
	Lasagnes aux légumes du sud (plat complet)	Poulet basquaise	Œufs dur sauce Mornay	Marmite de poisson sauce kebab	Crouti'fromage et emmental	Gratin de moules	Cuisse de poulet sauce coq au vin
	/	Pommes rôties aux herbes	Epinards béchamel	Boulgour aux épices	Gratin d'aubergines	Penne	Petits pois au jus
	Fromage blanc	Coulommiers	Petit Cotentin®	Yaourt aromatisé à la myrtille de la ferme des pourchoux	Camembert	Leerdammer®	Cœur de dame®
Cocktail de fruits au sirop léger	Purée de pomme-banane individuelle	Choux chocolat noisette	Fruit de saison	Gâteau façon tatin	Lacté saveur chocolat	Tarte noix de coco	
POTAGE	Potage de légumes variés	Velouté de courgettes	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable

MENUS JUILLET AOUT 2025

TEL : 04.72.70.67.15

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S30	<input type="checkbox"/> Lundi 21-juil	<input type="checkbox"/> Mardi 22-juil	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 23-juil	<input type="checkbox"/> Jeudi 24-juil	<input type="checkbox"/> Vendredi 25-juil	<input type="checkbox"/> Samedi 26-juil	<input type="checkbox"/> Dimanche Escale espagnole 27-juil
MENU A	Salade de pois chiches au cumin	Salade de perles	Fromage de tête et cornichon	Champignons à la grecque	Salade de concombres à la menthe	Mortadelle et cornichon	Rillettes de sardines à l'espagnole et tranche de citron
	Chipolatas	Pizza aux fromages	Paleron de bœuf à l'ail	Escalope de dinde au jus	Colin d'Alaska à la sauce tomate et herbes	Boulettes au mouton sauce forestière	Pâtes façon paëlla (poulet, fruits de mer) (plat complet)
	Ratatouille	Courgettes aux épices douces	Pommes boulangères	Polenta crémeuse	Jardinière de légumes	Macaroni	/
	Mélusin	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bleu	Rondelé nature®	Faisselle	Tomme des Pyrénées
	Fruit de saison	Purée pomme-abricot individuelle	Paris-Brest	Fruit de saison	Eclair saveur vanille	Fruit de saison	Gâteau à l'orange
S30	<input type="checkbox"/> Lundi 21-juil	<input type="checkbox"/> Mardi 22-juil	<input type="checkbox"/> Mercredi 23-juil	<input type="checkbox"/> Jeudi 24-juil	<input type="checkbox"/> Vendredi Repas froid 25-juil	<input type="checkbox"/> Samedi 26-juil	<input type="checkbox"/> Dimanche 27-juil
MENU B	Chou rouge vinaigrette framboise	Terrine de légumes mayonnaise	Betteraves vinaigrette à l'ancienne	Cake aux olives	Haricots beurre vinaigrette	Salade de blé méditerranéenne	Gaspacho à la tomate
	Ravioli au chèvre sauce arrabiatta (plat complet)	Hachis parmentier de bœuf (plat complet)	Merlu sauce portugaise	Courgettes farcies (plat complet)	Rôti de porc froid et moutarde	Hoki sauce marinière	Tortilla à l'espagnole
	/	/	Céleri braisé	/	Taboulé	Gratin de légumes	Piperade
	Fromage blanc	Camembert	Saint-Paulin	Petit moulé®	Petit fromage frais	Tomme blanche	Cantal AOP
	Gâteau financier	Fruit de saison	Paris-Brest	Salade de fruits individuelle	Fruit de saison	Compote pomme-cassis	Gâteau à l'orange
POTAGE	Velouté d'épinards	Potage de légumes	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage indien	Potage de légumes variés	Gaspacho Andalou



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée

MENUS JUILLET AOUT 2025

TEL : 04.72.70.67.15

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S31	<input type="checkbox"/>	Lundi 28-juil	<input type="checkbox"/>	Mardi Repas froid 29-juil	<input type="checkbox"/>	Mercredi Menu du terroir 30-juil	<input type="checkbox"/>	Jeudi 31-juil	<input type="checkbox"/>	Vendredi 01-août	<input type="checkbox"/>	Samedi 02-août	<input type="checkbox"/>	Dimanche 03-août
MENU A	<input type="checkbox"/>	Salade asiatique	<input type="checkbox"/>	Salade de riz niçois	<input type="checkbox"/>	Melon	<input type="checkbox"/>	Salade de tomates ciboulette	<input type="checkbox"/>	Rillettes et cornichon	<input type="checkbox"/>	Boullgour en salade	<input type="checkbox"/>	Rosette et cornichon
	<input type="checkbox"/>	Cuisse de poulet sauce hongroise	<input type="checkbox"/>	Cubes de poissons blancs froid sauce tartare	<input type="checkbox"/>	Sauté de dinde sauce marengo	<input type="checkbox"/>	Haché de veau sauce milanaise	<input type="checkbox"/>	Colin d'Alaska sauce matelote	<input type="checkbox"/>	Œufs durs florentine	<input type="checkbox"/>	Rôti de porc à l'italienne
	<input type="checkbox"/>	Tagliatelles	<input type="checkbox"/>	Haricots verts en salade	<input type="checkbox"/>	Légumes racines glacés	<input type="checkbox"/>	Riz aux petits légumes	<input type="checkbox"/>	Pommes röstli aux légumes	<input type="checkbox"/>	Epinards	<input type="checkbox"/>	Haricots lingot sauce tomate
	<input type="checkbox"/>	Vache Picon®	<input type="checkbox"/>	Yaourt aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux	<input type="checkbox"/>	Camembert	<input type="checkbox"/>	Brie	<input type="checkbox"/>	Saint-paulin	<input type="checkbox"/>	Fromage blanc	<input type="checkbox"/>	Port Salut®
	<input type="checkbox"/>	Pruneaux au sirop	<input type="checkbox"/>	Cake aux pêches	<input type="checkbox"/>	Clafoutis aux griottes	<input type="checkbox"/>	Viennois saveur vanille	<input type="checkbox"/>	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	Purée pomme-banane individuelle	<input type="checkbox"/>	Tarte aux mirabelles
S31	<input type="checkbox"/>	Lundi 28-juil	<input type="checkbox"/>	Mardi 29-juil	<input type="checkbox"/>	Mercredi 30-juil	<input type="checkbox"/>	Jeudi 31-juil	<input type="checkbox"/>	Vendredi 01-août	<input type="checkbox"/>	Samedi 02-août	<input type="checkbox"/>	Dimanche 03-août
MENU B	<input type="checkbox"/>	Salade de quinoa	<input type="checkbox"/>	Pastèque	<input type="checkbox"/>	Salade de fonds d'artichaut	<input type="checkbox"/>	Salade de haricots rouges et maïs	<input type="checkbox"/>	Macédoine à la mayonnaise	<input type="checkbox"/>	Terrine forestière et cornichon	<input type="checkbox"/>	Salade de pommes de terre sauce piémontaise
	<input type="checkbox"/>	Rôti de veau au jus	<input type="checkbox"/>	Saucisse de Toulouse	<input type="checkbox"/>	Merlu sauce dieppoise	<input type="checkbox"/>	Quenelles au coulis de légumes	<input type="checkbox"/>	Colombo de dinde	<input type="checkbox"/>	Lasagnes bolognaise (plat complet)	<input type="checkbox"/>	Cassolette de poisson et moules
	<input type="checkbox"/>	Ratatouille BIO	<input type="checkbox"/>	Lentilles au jus	<input type="checkbox"/>	Pommes vapeur	<input type="checkbox"/>	Légumes d'été	<input type="checkbox"/>	Carottes au jus	<input type="checkbox"/>	/	<input type="checkbox"/>	Fenouil braisé
	<input type="checkbox"/>	Montcadi croûte noire	<input type="checkbox"/>	Coulommiers	<input type="checkbox"/>	Fromage blanc	<input type="checkbox"/>	Cœur de dame®	<input type="checkbox"/>	Petit fromage frais	<input type="checkbox"/>	Emmental	<input type="checkbox"/>	Saint Môret®
	<input type="checkbox"/>	Pruneaux au sirop	<input type="checkbox"/>	Purée pomme-coing individuelle	<input type="checkbox"/>	Clafoutis aux griottes	<input type="checkbox"/>	Purée de pommes individuelle	<input type="checkbox"/>	Carré chocolatier	<input type="checkbox"/>	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	Tarte aux mirabelles
POTAGE	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/>	Bouillon de vermicelles	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/>	Velouté de champignons	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/>	Soupe froide de betteraves	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Agriculture Biologique