

NOM :  
 PRENOM :  
 Arrondissement :

## MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

TEL : 04.72.70.67.15

### UGFRL - PORTAGE

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



S36	<input type="checkbox"/> Lundi 01-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 02-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 03-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 04-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 05-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 06-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 07-sept
<b>MENU A</b>	Croisillon au fromage	Pastèque	Pâté de campagne	Salade iceberg à la vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	Brocolis aux amandes	Salade de pommes de terre aux échalotes
	Haché de veau sauce barbecue	 Merlu coulis de légumes	 Sauté de bœuf au cumin	 Côte de porc au jus	Lasagne aux légumes du sud (plat complet)	Tomates farcies	 Marmite de poisson sauce à la crème
	Poêlée minestrone	Riz créole	Mélange de légumes d'été	Lentilles	/	Pommes paillason	Carottes au jus
	Petit fromage frais	Edam	Petit moulé ail et fines herbes®	Camembert	Fromage blanc	Emmental	 Cantal AOP
	Fruit de saison	Cake au citron	Choux chocolat noisette	Purée de pommes saveur vanille individuelle	Liégeois saveur café	Fruit de saison	Tarte fraise-rhubarbe
S36	<input type="checkbox"/> Lundi 01-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 02-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi 03-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi Repas froid 04-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 05-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 06-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 07-sept
<b>MENU B</b>	Betteraves à la vinaigrette	Salade de blé méditerranéenne	Champignons à la crème	Salade de perles	Courgettes râpées à l'Indienne	Salade de pois chiches	Salade de cœurs de palmier
	Ravioli au chèvre et à la sauce basilic (plat complet)	Cuisse de poulet rôtie aux herbes	 Colin d'Alaska sauce à la menthe	Tarte aux fromages (mozzarella, emmental et fromage blanc)	 Fricassée de dinde	Œufs brouillés aux fines herbes	Chipolatas
	/	Gratin de blettes	Pommes de terre rôties aux herbes	Haricots beurre en salade	Polenta crémeuse	Ratatouille	Coquillettes sauce tomate
	Gouda	Saint Paulin	Yaourt nature	Petit cotentin®	Mimolette	Brie	Petit fromage frais
	Mousse saveur chocolat au lait	Fruit de saison	Choux chocolat noisette	Salade de fruits individuelle	Fruit de saison	Purée pomme-ananas individuelle	Tarte fraise-rhubarbe
<b>POTAGE</b>	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Velouté d'épinards	Potage de légumes variés	Potage de petits pois

NOM :  
 PRENOM :  
 Arrondissement :

## MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

TEL : 04.72.70.67.15

### UGFRL - PORTAGE

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



	<input type="checkbox"/>	Lundi 08-sept	<input type="checkbox"/>	Mardi Repas froid 09-sept	<input type="checkbox"/>	Mercredi Escale en Crête 10-sept	<input type="checkbox"/>	Jeudi 11-sept	<input type="checkbox"/>	Vendredi 12-sept	<input type="checkbox"/>	Samedi 13-sept	<input type="checkbox"/>	Dimanche 14-sept
<b>S37</b>														
<b>MENU A</b>		Poireaux vinaigrette		Melon vert		Salade crétoise (tomates, concombre, fromage de brebis, oignons, olives)		Jambon blanc et cornichon		Rillettes aux sardines et rondelle de citron		Salade de haricots verts		Crêpe à l'emmental
		Aiguillettes de poulet sauce aigre douce		Rôti de bœuf froid moutarde		Civet de porc au thym		Marmite de poisson sauce bouillabaisse		Courgettes farcies		Quenelles sauce aurore		Célerimentier de canard (plat complet)
		Riz pilaf safrané		Taboulé		Aubergines gratinées		Pâtes torsade		Pommes noisette		Poêlée forestière		/
		Mélusin		Leerdammer®		Petit fromage frais		Vache Grosjean®		Port Salut®		Fromage blanc		Saint Paulin
		Cocktail de fruits au sirop léger		Fruit de saison		Gâteau à l'orange		Fruit de saison		Salade de fruits individuelle		Eclair saveur café		Carré chocolatier
<b>S37</b>														
<b>MENU B</b>		Salade de quinoa / boulgour		Salade de haricots rouges et maïs		Macédoine à la mayonnaise		Melon		Friand au fromage		Rosette et cornichon		Salade de fonds d'artichaut
		Hoki sauce matelote		Croûti fromage et emmental		Rôti de veau au jus		Escalope de dinde viennoise		Saucisse de Toulouse		Boulettes de bœuf sauce arrabiata		Merlu sauce beurre blanc
		Purée de légumes		Piperade		Pommes de terre sautées		Petits pois BIO		Ratatouille		Riz créole		Blé tendre
		Saint Môret®		Yaourt nature		Camembert		Gouda		Yaourt aromatisé		Saint Nectaire AOP		Fourme d'Ambert AOP
		Fruit de saison		Flan nappé de caramel		Gâteau à l'orange		Semoule au lait individuelle		Purée pomme-abricot individuelle		Fruit de saison		Carré chocolatier
<b>POTAGE</b>		Velouté de tomates		Potage de légumes variés		Crème à l'oseille		Potage de légumes variés		Potage de haricots verts		Potage de légumes variés		Potage parmentier

NOM :  
 PRENOM :  
 Arrondissement :

## MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

TEL : 04.72.70.67.15

### UGFRL - PORTAGE

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



S38	<input type="checkbox"/> Lundi 15-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 16-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 17-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 18-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 19-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 20-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 21-sept
<b>MENU A</b>	Chou blanc à la vinaigrette	Maquereaux à la moutarde	Pastèque	Courgettes râpée aux olives noires	Salade de tomates à la vinaigrette	Terrine forestière et cornichon	Salade de lentilles à l'échalote
	 Cubes de poisson blanc sauce persane	Pizza aux poivrons et fromage de chèvre	 Rôti de porc sauce charcutière	Couscous (poulet, merguez, légumes)	 Merlu sauce au beurre nantais	Jambonneau à la moutarde	 Sauté de dinde
	Petits pois au jus	Poêlée de légumes provençale	Riz créole	Semoule couscous	Macaroni	Mélange de légumes d'été	Haricots beurre
	Gouda	Faisselle	Bleu	Emmental	Fromage blanc	Petit cotentin®	Coulommiers
	Paris-Brest	Purée de pommes saveur vanille individuelle	Tarte aux mirabelles	Mousse saveur citron	Fruit de saison	Chou vanille	Gâteau aux poires
S38	<input type="checkbox"/> Lundi 15-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 16-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi 17-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 18-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 19-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 20-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 21-sept
<b>MENU B</b>	Salade de cœurs de palmier	Salade asiatique	Brocolis à la vinaigrette	Feuilleté au chèvre	Salade soissonnaise (haricots blancs)	Betteraves à la vinaigrette	Céleri râpé sauce à l'indienne
	 Blanquette de dinde	 Bolognaise de bœuf	 Colin d'Alaska sauce au basilic	Œufs durs béchamel	Cordon bleu de volaille	 Hoki sauce marinière	Tortellonis aux 4 fromages sauce tomate (plat complet)
	Pommes rôsti aux légumes	Penne rigate	Haricots verts à l'ail	Epinards à la crème	Julienne de légumes	Polenta crémeuse	/
	Yaourt aromatisé	Mimolette	Cœur de dame®	Petit fromage frais	Bûchette mi chèvre	Brie	Vache GrosJean®
	Compote pomme-framboise	Fruit de saison	Tarte aux mirabelles	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Salade de fruits individuelle	Gâteau aux poires
<b>POTAGE</b>	Potage de légumes variés	Potage dubarry	Potage de légumes variés	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



NOM :  
 PRENOM :  
 Arrondissement :

## MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

TEL : 04.72.70.67.15

### UGFRL - PORTAGE

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



S39	<input type="checkbox"/> Lundi Repas d'Automne 22-sept	<input type="checkbox"/> Mardi 23-sept	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 24-sept	<input type="checkbox"/> Jeudi 25-sept	<input type="checkbox"/> Vendredi 26-sept	<input type="checkbox"/> Samedi 27-sept	<input type="checkbox"/> Dimanche 28-sept
<b>MENU A</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Carottes râpées à la vinaigrette aux noix	Salade de riz arlequin	Chou chinois à la vinaigrette	Friand au fromage	Melon	Salade de pois chiches au cumin	Macédoine à la vinaigrette
	Bœuf bourguignon	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Gâteau de foie de volaille	Tomate farcie (plat complet)	Diots de Savoie	Colin d'Alaska sauce armoricaine	Emincé de dinde sauce suprême
	Gratin dauphinois	Ratatouille	Quenelles	/	Gratin de crozets	Poireaux à l'étuvée	Polenta crémeuse
	Fromage blanc	Leerdammer®	Petit cotentin®	Saint Nectaire AOP	Brie	Yaourt nature	Port-Salut®
Mousse saveur marrons	Purée pomme-ananas individuelle	Carré framboise	Fruit de saison	Purée pomme-fraise individuelle	Fruit de saison	Cake nature	
<b>MENU B</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Salade de blé sauce ail et fines herbes	Mortadelle et cornichon	Boullgour en salade	Pastèque	Salade de fonds d'artichauts	Champignons à la grecque	Salade de perles
	Limande sauce crustacés	Pilon de poulet aux herbes	Haché de veau au jus	Sauté de bœuf sauce paprika	Hoki sauce safranée	Rognons sauce bordelaise	Pizza aux fromages
	Fenouil braisé	Coquillettes à la sauce tomate	Cordiale de légumes	Pommes vapeur	Poêlée minestrone	Riz pilaf	Courgettes au basilic
	Camembert	Yaourt nature	Montcadi croûte noire	Tomme grise	Carré frais®	Saint-Paulin	Petit fromage frais
Fruit de saison	Purée pomme-ananas individuelle	Carré framboise	Lacté saveur chocolat	Tarte noix de coco	Purée de pommes	Cake nature	
<b>POTAGE</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Potage freneuse (navet)	Potage de légumes variés	Velouté de courgettes	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage Crécy (carottes)



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée