

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2021
UGFRL - PORTAGE

S44	Lundi 01-nov	Mardi 02-nov	Mercredi Menu du terroir 03-nov	Jeudi 04-nov	Vendredi 05-nov	Samedi 06-nov	Dimanche 07-nov
MENU A	Haricots verts en salade	Potage de légumes variés	Pâté croûte et cornichon	Salade iceberg à la vinaigrette	Quiche lorraine	Emincé de radis vinaigrette	Salade de coeurs de palmier
	Bœuf bourguignon	Filet de lieu sauce persane	Petit salé aux lentilles (PC)	Sauté de dinde à l'ancienne	Filet de merlu sauce citron	Chili con carne	Rôti de porc aux pruneaux
	Carottes au beurre	Penne rigate	(Lentilles)	Pommes vapeur	Epinards à la crème	Riz	Purée de pommes de terre
	Gouda	Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc	Camembert	Port salut	Bleu d'Auvergne
	Tarte au chocolat	Compote de pommes	Carré framboises	Fruit de saison	Poire au sirop léger	Mousse au café	Acapulco
S44	Lundi 01-nov	Mardi 02-nov	Mercredi 03-nov	Jeudi 04-nov	Vendredi 05-nov	Samedi 06-nov	Dimanche 07-nov
MENU B	Haricots verts en salade	Potage de légumes variés	Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade iceberg à la vinaigrette	Chou-fleur à la vinaigrette	Emincé de radis vinaigrette	Salade de coeurs de palmier
	Pavé de colin sauce paprika	Aiguillettes de poulet sauce Normande	Tarte au fromage	Œufs brouillés du chef aux fines herbes	Steak haché de bœuf au jus	Quenelles sauce aurore	Blanquette de poisson
	Pommes duchesse	Petits pois	Julienne de légumes	Salsifis à la tomate	Macaroni	Cordiale de légumes	Haricots verts à l'ail
	Gouda	Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc	Camembert	Port salut	Bleu d'Auvergne
	Tarte au chocolat	Compote de pommes	Carré framboises	Fruit de saison	Poire au sirop léger	Mousse au café	Acapulco
POTAGE	Potage de lentilles	Potage de légumes variés	Potage de potiron	Potage de légumes variés	Potage de brocolis et vache qui rit	Potage de légumes variés	Potage crécy

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2021
UGFRL - PORTAGE

S45	Lundi 08-nov	Mardi 09-nov	Mercredi Menu du terroir 10-nov	Jeudi 11-nov	Vendredi 12-nov	Samedi 13-nov	Dimanche 14-nov
MENU A	Salade de pommes de terre ravigote	Rillettes du chef au thon	Mortadelle et cornichon	Céleri râpé vinaigrette	Salade de pois chiches	Taboulé d'hiver	Salade de fonds d'artichauts
	Cuisse de poulet sauce suprême	Chou farci sauce tomate (PC)	Sauté de porc sauce arrabiata	Veau marengo	Filet de hoki sauce ciboulette	Fricassée de dinde	Pavé de saumon sauce oseille
	Gratin de légumes	/	Semoule	Pommes de terre persillées	Haricots beurre	Navet à la béchamel	Tagliatelles
	Tomme noire	Chamois d'or	Brie	Yaourt nature	Rondelé	Edam	Fromage blanc
	Compote pomme-abricot	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Crème dessert au chocolat	Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison	Tropézienne
S45	Lundi 08-nov	Mardi 09-nov	Mercredi 10-nov	Jeudi 11-nov	Vendredi 12-nov	Samedi 13-nov	Dimanche 14-nov
MENU B	Salade de pommes de terre ravigote	Potage de carottes fenouil	Betteraves à la vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette	Salade de pois chiches	Taboulé d'hiver	Salade de fonds d'artichauts
	Tortelloni 4 fromages à la sauce tomate (PC)	Filet de lieu sauce persane	Oeuf dur sauce mornay	Pané du fromager	Steak haché de bœuf sauce au bleu	Filet de merlu sauce armoricaine	Estouffade de bœuf
	/	Riz créole	Purée de potiron	Jardinière de légumes	Torti	Pommes de terre boulangère	Poêlée chinoise
	Tomme noire	Chamois d'or	Brie	Yaourt nature	Rondelé	Edam	Fromage blanc
	Compote pomme-abricot	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Crème dessert au chocolat	Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison	Tropézienne

POTAGE	Potage de légumes variés	Potage de carottes fenouil	Potage de légumes variés	Velouté d'épinards	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés
--------	--------------------------	----------------------------	--------------------------	--------------------	--------------------------	------------------	--------------------------

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2021

UGFRL - PORTAGE

DEJEUNER - SERVICES



S46	Lundi 15-nov	Mardi 16-nov	Mercredi Menu du terroir 17-nov	Jeudi Beaujolais Nouveau 18-nov	Vendredi 19-nov	Samedi 20-nov	Dimanche 21-nov
MENU A	Velouté de cresson	Friand au fromage	Pâté de campagne et cornichon	Salade beaujolaise	Œuf dur sauce cocktail	Champignons à la crème	Poireaux vinaigrette
	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de hoki sauce aurore	Aiguillettes de poulet sauce bressane	Saucisson chaud sauce vigneronne	Sauté de bœuf sauce catalane	Fileté de poisson meunière	Endives au jambon (PC)
	Purée de pomme de terre	Chou-fleur persillé	Carottes au jus	Pommes vapeur	Polenta crémeuse	Petits pois	/
	Camembert	Gouda	Port salut	Fromage blanc	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Mimolette
	Fruit de saison	Liégeois au café	Eclair au chocolat	Poire au vin	Compote pomme banane	Riz au lait	Tarte aux myrtilles
S46	Lundi 15-nov	Mardi 16-nov	Mercredi 17-nov	Jeudi 18-nov	Vendredi 19-nov	Samedi 20-nov	Dimanche 21-nov
MENU B	Velouté de cresson	Friand au fromage	Chou chinois à la vinaigrette	Salade de pâtes à la milanaise	Œuf dur à la mayonnaise	Champignons à la crème	Poireaux vinaigrette
	Sauté de porc à la tomate	Galopin de veau sauce poivre	Pavé de colin sauce paprika	Quenelles de brochet sauce Nantua	Célerimentier de canard (PC)	Cuisse de poulet à la dijonnaise	Filet de lieu sauce crème
	Haricots beurre	Farfalles	Riz créole	Légumes racines glacés	/	Torti	Pommes duchesse
	Camembert	Gouda	Port salut	Fromage blanc	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Mimolette
	Fruit de saison	Liégeois au café	Eclair au chocolat	Poire au vin	Compote pomme banane	Riz au lait	Tarte aux myrtilles
POTAGE	Velouté de cresson	Potage de légumes variés	Velouté de potiron	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage de brocolis et vache qui rit

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2021
UGFRL - PORTAGE

DEJUNER - SERVICES



S47	Lundi 22-nov	Mardi 23-nov	Mercredi Menu du terroir 24-nov	Jeudi 25-nov	Vendredi 26-nov	Samedi 27-nov	Dimanche 28-nov
MENU A	Croisillon au fromage	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade iceberg à la vinaigrette	Terrine de légumes et mayonnaise	Salade de pépinettes au pistou	Rillettes et cornichon
	Filet de merlu sauce aurore	Choucroute (PC)	Goulash de bœuf	Rôti de dinde aux oignons	Filet de lieu sauce dieppoise	Œuf dur florentine (PC)	Paupiette de veau au jus
	Jardinière de légumes	/	Penne rigate	Pommes noisette	Riz créole	(Epinards)	Haricots lingots sauce tomate
	Yaourt nature	Port salut	Carré	Bleu	Fromage blanc	Cantal	Emmental
	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau basque	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote pomme-fraise	Tarte aux poires
S47	Lundi 22-nov	Mardi 23-nov	Mercredi 24-nov	Jeudi 25-nov	Vendredi 26-nov	Samedi 27-nov	Dimanche 28-nov
MENU B	Croisillon au fromage	Poireaux vinaigrette	Salade de blé sauce ail et fines herbes	Salade iceberg à la vinaigrette	Terrine de légumes et mayonnaise	Salade de pépinettes au pistou	Salade de pomme de terre à la ciboulette
	Escalope de dinde au jus	Sauté de veau sauce forestière	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Boulettes de mouton au jus	Jambonneau à la moutarde	Sauté de bœuf sauce marengo	Marmite de poisson sauce curry
	Coquillettes	Gratin de légumes	Salsifis à la tomate	Haricots verts persillés	Carottes au beurre	Pommes de terre rôties	Bouquetière de légumes
	Yaourt nature	Port salut	Carré	Bleu	Fromage blanc	Cantal	Emmental
	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau basque	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote pomme-fraise	Tarte aux poires
POTAGE	Potage de légumes variés	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Potage de petits pois	Potage de légumes variés	Velouté de champignons	Potage de légumes variés

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2021
UGFRL - PORTAGE

S48	Lundi 29-nov	Mardi 30-nov	Mercredi Menu du terroir 01-déc	Jeudi 02-déc	Vendredi 03-déc	Samedi 04-déc	Dimanche 05-déc
MENU A	Salami et cornichon	Crêpe aux champignons	Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg	Soupe à l'oignon	Poireaux à la vinaigrette	Légumes achards
	Rognons de bœuf sauce bordelaise	Pavé de colin sauce citron	Sauté d'agneau au jus	Gratin de moules	Œufs brouillés du chef au fromage	Echine de porc sauce diable	Hachis Parmentier (PC)
	Pommes de terre sautées	Haricots plats aux oignons	Flageolets	Pommes de terre vapeur	Poêlée chinoise	Riz créole	/
	Yaourt aromatisé	Brie	Camembert	Saint Nectaire	Mimolette	Gouda	Fromage blanc
	Compote du chef pomme-vanille	Fruit de saison	Tarte au citron	Pruneaux au sirop léger	Semoule au lait	Fruit de saison	Paris Brest
MENU B	Taboulé d'hiver	Crêpe aux champignons	Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg	Soupe à l'oignon	Poireaux à la vinaigrette	Légumes achards
	Fileté de poisson meunière	Fricassée de dinde	Rôti de porc sauce charcutière	Sauté de bœuf au paprika	Cuisse de poulet rôtie	Quenelles sauce forestière	Dos de cabillaud au beurre blanc
	Fenouil braisé	Polenta crémeuse	Gratin de potiron	Petits pois	Macaroni	Julienne de légumes	Brocolis persillés
	Yaourt aromatisé	Brie	Camembert	Saint Nectaire	Mimolette	Gouda	Fromage blanc
	Compote du chef pomme-vanille	Fruit de saison	Tarte au citron	Pruneaux au sirop léger	Semoule au lait	Fruit de saison	Paris Brest
POTAGE	Potage de lentilles	Potage de légumes variés	Potage breneuse	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage de haricots verts