

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

UGFRL - PORTAGE

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



DEJEUNER - SERVICES



S40	☐ Lundi 04-oct	☐ Mardi 05-oct	☐ Mercredi Menu du terroir 06-oct	☐ Jeudi 07-oct	☐ Vendredi 08-oct	☐ Samedi 09-oct	☐ Dimanche 10-oct
MENU A	Taboulé	Terrine de légumes et mayonnaise	Rosette et cornichon	Salade iceberg à la vinaigrette	Feuilleté au chèvre	Légumes achards	Salade de riz arlequin
	Estouffade de bœuf à la niçoise	Fileté de poisson meunière	Sauté d'agneau au jus	Côte de porc aux herbes	Moussaka du chef	Alguillettes de poulet sauce suprême	Paupiette de saumon sauce crème
	Pommes de terre vapeur	Brocolis	Flageolets	Pommes paillasson	/	Macaroni	Duo de courgettes
	Gouda	Saint Paulin	Coulommiers	Yaourt nature	Mimolette	Tartare	Fourme d'Ambert
	Compote du chef pomme banane	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Lacté à la vanille	Pruneaux au sirop	Fruit de saison	Paris Brest
MENU B	Taboulé	Terrine de légumes et mayonnaise	Œuf dur à la mayonnaise	Salade iceberg à la vinaigrette	Feuilleté au chèvre	Légumes achards	Salade de riz arlequin
	Quenelles sauce armoricaïne	Rôti de dinde aux oignons	Filet de merlu sauce tomate	Œufs brouillés du chef nature	Blanquette de veau	Filet de hoki sauce estragon	Jambonneau sauce madère
	Jardinière de légumes	Coquillettes	Haricots verts à l'ail	Petits pois	Riz	Navets à la béchamel	Polenta crémeuse
	Gouda	Saint Paulin	Coulommiers	Yaourt nature	Mimolette	Tartare	Fourme d'Ambert
	Compote du chef pomme banane	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Lacté à la vanille	Pruneaux au sirop	Fruit de saison	Paris Brest
POTAGE	Potage de carottes	Potage de légumes variés	Velouté de cresson	Potage de légumes variés	Velouté de tomates	Potage de légumes variés	Potage de brocolis

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

UGFRL - PORTAGE

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



DEJEUNER - SERVICES



	☐ Lundi 11-oct	☐ Mardi 12-oct	☐ Mercredi Menu du terroir 13-oct	☐ Jeudi 14-oct	☐ Vendredi 15-oct	☐ Samedi 16-oct	☐ Dimanche 17-oct
S41							
MENU A	Flamiche de poireaux	Salade de pâtes milanaise	Salade de tomates à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	Rillettes et cornichon	Betteraves vinaigrette	Chou blanc aux pommes
	Sauté de porc aux pruneaux	Paleron de bœuf	Gâteau de foie	Galopin de veau sauce au poivre	Filet de merlu sauce dieppoise	Saucisse de Toulouse	Poulet célestine
	Carottes persillées	Lentilles	Quenelles	Pommes noisette	Cordiale de légumes	Purée de pommes de terre	Gratin de potiron
	Fromage blanc	Bleu*	Yaourt (L) à la poire	Camembert	Tomme noire	Cœur de dame	Chamois d'or
	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Brownie	Compote pomme ananas	Tarte aux pommes	Mousse au citron	Cake du chef à la châtaigne
S41							
MENU B	Flamiche de poireaux	Salade de pâtes milanaise	Salade de tomates à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	Fenouil sauce gribiche	Betteraves vinaigrette	Chou blanc aux pommes
	Marmite de poisson sauce persane	Tarte au fromage	Filet de lieu sauce moutarde	Œuf dur sauce curry	Escalope de dinde sauce Normande	Steak haché sauce au bleu	Dos de cabillaud sauce verte
	Pommes dauphines	Pôlée forestière	Epinards	Haricots verts à l'ail	Riz créole	Courgettes persillées	Tagliatelles
	Fromage blanc	Bleu*	Yaourt (L) à la poire	Camembert	Tomme noire	Cœur de dame	Chamois d'or
	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Brownie	Compote pomme ananas	Tarte aux pommes	Mousse au citron	Cake du chef à la châtaigne
POTAGE	Potage de légumes variés	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Velouté de champignons	Potage de légumes variés	Potage de céleri	Potage de légumes variés

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

UGFRL - PORTAGE

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



S42	☐ Lundi 18-oct	☐ Mardi 19-oct	☐ Mercredi Menu du terroir 20-oct	☐ Jeudi 21-oct	☐ Vendredi 22-oct	☐ Samedi 23-oct	☐ Dimanche 24-oct
MENU A	Championnion à la grecque	Saucisson à l'ail et cornichon	Rillettes de sardine à l'espagnole	Salade iceberg à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade soissonnaise	Maquereau à la moutarde
	Rognons de bœuf sauce bordelaise	Filet de hoki sauce aux agrumes	Cassoulet	Cuisse de poulet rôtie	Colombo de porc	Fileté de poisson meunière	Pot-au-feu
	Macaroni	Gratin de légumes	/	Pommes de terre persillées	Semoule	Petits pois	/
	Coulommiers	Mimolette	Fromage blanc	Port salut	Emmental	Gouda	Saint Nectaire
MENU B	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Carré framboises	Liégeois au café	Fruit de saison	Compote pomme pêche	Tarte aux poires
	Chou farci	Alguilletes de poulet sauce maroilles	Gratin de poisson et moules	Pané du fromager	Pavé de colin sauce crevettes	Rôti de dinde sauce tomate	Paupiette de veau aux olives
	/	Riz	Haricots plats aux oignons	Légumes racines glacés	Carottes au beurre	Cavatappi	Poêlée campagnarde
	Coulommiers	Mimolette	Fromage blanc	Port salut	Emmental	Gouda	Saint Nectaire
POTAGE	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Carré framboises	Liégeois au café	Fruit de saison	Compote pomme pêche	Tarte aux poires
	Soupe de carottes au curry	Potage de légumes variés	Potage de poireaux	Potage de légumes variés	Velouté de potiron	Potage de légumes variés	Velouté d'épinards

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

UGFRL - PORTAGE

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



DEJEUNER - SERVICES



S43	☐ Lundi 25-oct	☐ Mardi 26-oct	☐ Mercredi 27-oct	☐ Jeudi 28-oct	☐ Vendredi 29-oct	☐ Samedi 30-oct	☐ Dimanche 31-oct
	Carottes râpées à la vinaigrette	Salami et cornichon	Salade iceberg à la vinaigrette	Légumes achard	Salade de betteraves vinaigrette	Crêpe aux champignons	Macédoine mayonnaise
	Fricassée de dinde	Lasagne bolognaise	Andouillette à la moutarde	Goulash de bœuf	Filet de hoki sauce bonne femme	Aiguillettes de poulet sauce chasseur	Pavé de saumon sauce oseille
	Fenouil braisé	/	Purée de pommes de terre	Pommes duchesse	Gratin de potiron	Jardinière de légumes	Farfalles
	Tomme noire	Fromage blanc	Edam	Cantal	Yaourt (L) à la fraise	Saint Paulin	Brie
	Lacté à la vanille	Compote du chef pomme pruneau	Flan pâtissier	Cocktail de fruits au sirop	Semoule au lait	Fruit de saison	Tarte au citron

MENU A

S43	☐ Lundi 25-oct	☐ Mardi 26-oct	☐ Mercredi 27-oct	☐ Jeudi 28-oct	☐ Vendredi 29-oct	☐ Samedi 30-oct	☐ Dimanche 31-oct
	Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé	Salade iceberg à la vinaigrette	Légumes achard	Salade de betteraves vinaigrette	Crêpe aux champignons	Macédoine mayonnaise
	Quenelles sauce nantua	Filet de colin au coulis de poivrons rouges	Œufs brouillés du chef nature	Filet de merlu sauce armoricaine	Galopin de veau au jus	Echine de porc 1/2 sel	Célerementier de canard
	Riz créole	Haricots verts persillés	Choux de Bruxelles	Epinards à la crème	Torti	Lentilles	/
	Tomme noire	Fromage blanc	Edam	Cantal	Yaourt (L) à la fraise	Saint Paulin	Brie
	Lacté à la vanille	Compote du chef pomme pruneau	Flan pâtissier	Cocktail de fruits au sirop	Semoule au lait	Fruit de saison	Tarte au citron

MENU B