

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MARS AVRIL 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S14	<input type="checkbox"/> Lundi 01-avr	<input type="checkbox"/> Mardi 02-avr	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 03-avr	<input type="checkbox"/> Jeudi 04-avr	<input type="checkbox"/> Vendredi 05-avr	<input type="checkbox"/> Samedi 06-avr	<input type="checkbox"/> Dimanche 07-avr
MENU A	Betteraves au cerfeuil	Croisillon au fromage	Légumes achard	Salade de fonds d'artichaut	Chou chinois à la vinaigrette asiatique	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade de carottes cuites aux épices
	Haché de veau sauce forestière	Choux farcis sauce tomate	Andouillette au vin blanc	Marmite de poisson sauce crevettes	Aiguillettes de poulet sauce au pesto	Rôti de porc au romarin	Paëlla (fruits de mer et poulet) (plat complet)
	Pomme rosti/légumes	/	Purée de pommes de terre	Céleri braisé	Gnocchetti au beurre	Fenouil à la béchamel	/
	Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux	Gouda	Saint Nectaire AOP	Port salut®	Cœur de dame®	Faiselle	Edam
	Purée pomme-abricot individuelle	Fruit de saison	Eclair saveur chocolat	Tarte aux poires bourdaloue	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Tarte ananas coco

S14	<input type="checkbox"/> Lundi 01-avr	<input type="checkbox"/> Mardi 02-avr	<input type="checkbox"/> Mercredi 03-avr	<input type="checkbox"/> Jeudi 04-avr	<input type="checkbox"/> Vendredi 05-avr	<input type="checkbox"/> Samedi 06-avr	<input type="checkbox"/> Dimanche 07-avr
MENU B	Macédoine à la mayonnaise	Cœur de palmier en salade	Œuf dur mayonnaise	Rillettes et cornichon	Salade de pois chiches au cumin	Salade de champignons à la crème	Salade de pommes de terre aux harengs
	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Quenelles au coulis de légumes	Hoki sauce armoricaine	Paleron de bœuf braisé	Tarte aux fromages	Blanquette de poisson	Œufs brouillés aux fines herbes
	Purée de légumes variés	Riz créole	Haricots verts à l'ail	Purée de pommes de terre	Endives en gratin	Boulgour aux épices	Cordiale de légumes
	Emmental	Carré frais®	Fromage blanc	Camembert	Petit fromage frais	Petit cotentin®	Leerdammer®
	Semoule au lait individuelle	Viennois saveur vanille	Eclair saveur chocolat	Fruit de saison	Salade d'agrumes	Purée pomme-coing individuelle	Tarte ananas coco

POTAGE	Potage de légumes variés	Velouté d'asperges	Potage de légumes variés	Potage de haricots verts	Potage de légumes variés	Potage freuseuse	Potage de légumes variés
--------	--------------------------	--------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	------------------	--------------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

MENUS MARS AVRIL 2024

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S15	Lundi 08-avr	Mardi 09-avr	Mercredi Menu du terroir 10-avr	Jeudi Escale dans les Vosges 11-avr	Vendredi 12-avr	Samedi 13-avr	Dimanche 14-avr
MENU A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tarte aux légumes	Pâté de volaille et cornichon	Betteraves à la vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Œuf dur sauce cocktail	Salade de cocos sauce ravigote	Salade de blé texane
	Hoki sauce catalane	Kefta au mouton sauce orientale	Rôti de dinde aux olives	Potée vosgienne de boeuf (plat complet)	Colin d'Alaska sauce persane	Nuggets de fromage	Echine de porc sauce diable
	Petits pois	Semoule aux raisins	Riz créole	(légumes à potée vosgienne)	Macaroni	Blettes à la provençale	Salsifis à la tomate
	Petit fromage frais	Tomme grise	Brie	Yaourt aromatisé	Mimolette	Saint Paulin	Rondelé®
Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Tarte aux mirabelles	Fruit de saison	Purée pomme-ananas individuelle	Gâteau façon financier	
S15	Lundi 08-avr	Mardi 09-avr	Mercredi 10-avr	Jeudi 11-avr	Vendredi 12-avr	Samedi 13-avr	Dimanche 14-avr
MENU B	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Chou rouge mariné	Crêpe au fromage	Surimi mayonnaise	Haricots beurre en salade	Cake aux olives niçois	Mortadelle et cornichon	Terrine de légumes et mayonnaise
	Lasagnes bolognaise (plat complet)	Cubes de poisson sauce paprika	Cervelas obernois	Merlu sauce portugaise	Célerimentier de canard	Pilons de poulet aux herbes	Gratin de moules
	/	Gratin de poireaux	Jardinière de légumes	Pommes vapeur	/	Polenta crémeuse	Pommes noisettes
	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc	Petit moulé fines herbes®	Montcadi croûte noire	Chamois d'or®	Cœur de dame®	Petit fromage frais
Flan nappé de caramel	Choux choco noisette	Fruit de saison	Tarte aux mirabelles	Mousse saveur café	Fruit de saison	Gâteau façon financier	
POTAGE	Velouté d'épinards	Potage de légumes variés	Velouté de potiron et fromage frais	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés	Potage de céleri



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MARS AVRIL 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S16	<input type="checkbox"/> Lundi 15-avr	<input type="checkbox"/> Mardi 16-avr	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 17-avr	<input type="checkbox"/> Jeudi 18-avr	<input type="checkbox"/> Vendredi 19-avr	<input type="checkbox"/> Samedi 20-avr	<input type="checkbox"/> Dimanche 21-avr
MENU A	Champignons à la grecque	Salade mexicaine	Salade asiatique	Pizza au fromage	Salade de riz niçois	Poireaux à la vinaigrette	Brocolis à la vinaigrette
	Quenelle sauce nantua	Escalope de dinde au jus	Boudin aux pommes	Œufs brouillés nature	Paupiette de saumon sauce oseille	Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf sauce mironton
	Riz créole	Gratin de choux de bruxelles	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	Navets à la béchamel	Lentilles au jus	Farfalles
	Yaourt nature	Bleu	Camembert	Petit cotentin®	Leerdammer®	Fromage blanc	Emmental
	Chausson aux pommes	Fruit de saison	Tarte fraise rhubarbe	Pêche au sirop léger	Compote pomme-mangue	Fruit de saison	Tarte au chocolat
S16	<input type="checkbox"/> Lundi 15-avr	<input type="checkbox"/> Mardi 16-avr	<input type="checkbox"/> Mercredi 17-avr	<input type="checkbox"/> Jeudi 18-avr	<input type="checkbox"/> Vendredi 19-avr	<input type="checkbox"/> Samedi 20-avr	<input type="checkbox"/> Dimanche 21-avr
MENU B	Salade de haricots verts et gésier	Saucisson sec et cornichon	Salade de pépinettes au curry	Jambon blanc et cornichon	Salade Iceberg à la vinaigrette	Salade de fonds d'artichaut	Fromage de tête et cornichon
	Haché de veau sauce milanaise	Ravioli au chèvre sauce tomate basilic (plat complet)	Colin sauce citron	Tajine de volaille	Cuisse de poulet façon coq au vin	Marmite de poissons sauce marinère	Calamars à la romaine sauce tartare
	Pôelée méridionale	/	Fenouil braisé	Boullgour aux épices	Pommes paillasson	Carottes persillées	Bouquetière de légumes
	Cantal AOP	Tartare ail et fines herbes®	Fromage blanc	Gouda	Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Melusin	Edam
	Fruit de saison	Purée pomme-fraise individuelle	Tarte fraise rhubarbe	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Eclair saveur vanille	Tarte au chocolat
POTAGE	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes variés	Velouté d'asperges	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
 PRENOM :
 Arrondissement :

MENUS MARS AVRIL 2024

UGFRL - PORTAGE

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



S17	<input type="checkbox"/> Lundi 22-avr	<input type="checkbox"/> Mardi 23-avr	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 24-avr	<input type="checkbox"/> Jeudi 25-avr	<input type="checkbox"/> Vendredi 26-avr	<input type="checkbox"/> Samedi 27-avr	<input type="checkbox"/> Dimanche 28-avr
MENU A	<input type="checkbox"/> Légumes achard	<input type="checkbox"/> Taboulé	<input type="checkbox"/> Sardines et citron	<input type="checkbox"/> Salade de pois chiches au cumin	<input type="checkbox"/> Mousse de foie et cornichon	<input type="checkbox"/> Terrine de légumes et mayonnaise	<input type="checkbox"/> Betteraves à la vinaigrette à l'ancienne
	<input checked="" type="checkbox"/> Aiguillettes de poulet sauce maroilles	<input checked="" type="checkbox"/> Merlu sauce beurre blanc	<input checked="" type="checkbox"/> Blanquette de veau	<input checked="" type="checkbox"/> Rôti de porc sauce dijonnaise	<input checked="" type="checkbox"/> Fricassée de dinde	<input checked="" type="checkbox"/> Fileté de poisson meunière	<input checked="" type="checkbox"/> Cordon bleu de volaille
	<input type="checkbox"/> Pommes de terre rôties aux herbes	<input type="checkbox"/> Petits pois à la menthe	<input type="checkbox"/> Riz pilaf	<input type="checkbox"/> Haricots beurre	<input type="checkbox"/> Cavatappi	<input type="checkbox"/> Chou-fleur en gratin	<input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre
	<input type="checkbox"/> Bûchette demi lait	<input type="checkbox"/> Yaourt nature	<input type="checkbox"/> Montcadi croûte noire	<input type="checkbox"/> Chamois d'or®	<input type="checkbox"/> Saint Bricet®	<input type="checkbox"/> Camembert	<input type="checkbox"/> Fromage blanc
	<input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Viennois saveur vanille	<input type="checkbox"/> Cake aux pépites de chocolat	<input type="checkbox"/> Cocktail de fruits au sirop léger	<input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Gâteau de riz individuel	<input type="checkbox"/> Tarte aux pommes normande
S17	<input type="checkbox"/> Lundi 22-avr	<input type="checkbox"/> Mardi 23-avr	<input type="checkbox"/> Mercredi 24-avr	<input type="checkbox"/> Jeudi 25-avr	<input type="checkbox"/> Vendredi 26-avr	<input type="checkbox"/> Samedi 27-avr	<input type="checkbox"/> Dimanche 28-avr
MENU B	<input type="checkbox"/> Macédoine à la vinaigrette	<input type="checkbox"/> Pâte en croûte et cornichon	<input type="checkbox"/> Chou chinois à la vinaigrette	<input type="checkbox"/> Carottes râpées à la vinaigrette	<input type="checkbox"/> Tarte aux légumes	<input type="checkbox"/> Céleri râpé à l'indienne	<input type="checkbox"/> Cake chèvre thym et miel
	<input type="checkbox"/> Courgettes farcies sauce tomate	<input type="checkbox"/> Boulettes au mouton sauce forestière	<input type="checkbox"/> Crousti' fromage et emmental	<input checked="" type="checkbox"/> Hoki sauce bonne femme	<input type="checkbox"/> Œufs durs sauce Mornay	<input checked="" type="checkbox"/> Steak haché de bœuf sauce brune	<input type="checkbox"/> Maquereau sauce basilic
	<input type="checkbox"/> /	<input type="checkbox"/> Torti	<input type="checkbox"/> Poêlée de légumes provençale	<input type="checkbox"/> Blé aux oignons	<input type="checkbox"/> Jardinière de légumes	<input type="checkbox"/> Polenta crémeuse	<input type="checkbox"/> Ratatouille
	<input type="checkbox"/> Petit fromage frais	<input type="checkbox"/> Cœur de dame®	<input type="checkbox"/> Chanteneige®	<input type="checkbox"/> Fromage blanc	<input type="checkbox"/> Brie	<input type="checkbox"/> Port Salut®	<input type="checkbox"/> Mimolette
	<input type="checkbox"/> Tarte flan abricot	<input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Cake aux pépites de chocolat	<input type="checkbox"/> Fruit de saison	<input type="checkbox"/> Paris Brest	<input type="checkbox"/> Purée pomme-coing individuelle	<input type="checkbox"/> Tarte aux pommes normande
POTAGE	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Velouté de cresson	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Potage parmentier	<input type="checkbox"/> Potage de légumes variés	<input type="checkbox"/> Crème à l'oseille



Viande Française



Produit de la mer durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée