

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MARS AVRIL 2025

UGFRL - PORTAGE

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



S14	☐ Lundi 31-mars	☐ Mardi 01-avr	☐ Mercredi Menu du terroir 02-avr	☐ Jeudi 03-avr	☐ Vendredi 04-avr	☐ Samedi 05-avr	☐ Dimanche 06-avr
MENU A	Terrine de légumes mayonnaise	Salade de blé méditerranéenne	Terrine forestière et cornichon	Salade Iceberg à la vinaigrette	Cake aux olives niçois	Pâté de campagne et cornichon	Salade de perles
	Bolognaise de bœuf	Merlu sauce safranée	Tripes à la mode de Caen	Cuisse de poulet sauce hongroise	Colin d'Alaska sauce persane	Escalope de dinde sauce normande	Echine de porc sauce diable
	Penne rigate	Petits pois	Polenta crémeuse	Pommes de terre rôties aux herbes	Riz créole	Carottes au jus	Salsifis à la tomate
	Edam	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage blanc	Vache GrosJean®	Saint Nectaire AOP	Munster
	Fruit de saison	Cubes de poire au sirop léger	Tarte citron	Flan nappé de caramel	Fruit de saison	Gâteau basque	Gâteau financier
S14	☐ Lundi 31-mars	☐ Mardi 01-avr	☐ Mercredi 02-avr	☐ Jeudi 03-avr	☐ Vendredi 04-avr	☐ Samedi 05-avr	☐ Dimanche 06-avr
MENU B	Salade mexicaine	Rillettes aux sardines et rondelle de citron	Salade de pépinettes au pistou	Flamiche aux poireaux	Cake aux olives niçois	Chou-fleur ravigote	Betteraves au cerfeuil
	Crousti'fromage et emmental	Sauté de porc aux oignons	Œufs durs à la florentine (plat complet)	Fileté de poisson meunière	Célerimentier de canard (plat complet)	Tortelloni aux 4 fromages et sauce basilic (plat complet)	Gratin de moules
	Julienne de légumes	Pommes de terre sautées	/	Mélange de légumes d'antan	/	/	Pommes noisettes
	Petit moulé®	Cantal AOP	Fromage blanc	Saint Paulin	Mimolette	Petit fromage frais	Camembert
	Compote de fruits de saison	Fruit de saison	Tarte citron	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Purée pomme-ananas individuelle	Gâteau financier
POTAGE	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage de brocolis	Potage de légumes variés	Potage freneuse	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine
Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MARS AVRIL 2025

UGFRL - PORTAGE

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



S15	☐ Lundi 07-avr	☐ Mardi 08-avr	☐ Mercredi Menu du terroir 09-avr	☐ Jeudi 10-avr	☐ Vendredi 11-avr	☐ Samedi 12-avr	☐ Dimanche 13-avr
MENU A	Légumes achard	Croisillon au fromage	Céleri râpé sauce rémoulade	Salade de fonds d'artichaut	Chou chinois à la vinaigrette asiatique	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade de carottes cuites aux épices
	Saumonette sauce dijonnaise	 Boulettes de bœuf sauce catalane	Parmentier d'andouillette (plat complet)	 Marmite de poisson sauce crevettes	 Aiguillettes de poulet sauce au pesto	 Rôti de porc au romarin	Paëlla (fruits de mer et poulet) (plat complet)
	Blé tendre	Brocolis persillés	/	Haricots verts à l'ail	Gnocchetti au beurre	Fenouil à la béchamel	/
	Yaourt aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux	Gouda	 Saint Nectaire AOP	Fraidou®	Cœur de dame®	Faisselle	Bleu
	Purée pomme-abricot individuelle	Fruit de saison	Eclair saveur chocolat	Tarte aux poires bourdaloue	Flan nappé de caramel	Fruit de saison	Tarte ananas coco
S15	☐ Lundi 07-avr	☐ Mardi 08-avr	☐ Mercredi 09-avr	☐ Jeudi 10-avr	☐ Vendredi 11-avr	☐ Samedi 12-avr	☐ Dimanche 13-avr
MENU B	Macédoine à la mayonnaise	Radis émicés à la vinaigrette	Cœur de palmier en salade	Rillettes et cornichon	Salade soissonnaise	Salade de champignons à la crème	Salade de pommes de terre aux harengs
	Haché de veau sauce forestière	Emincé de dinde sauce bressane	 Hoki sauce armoricaine	 Paleron de bœuf braisé sauce bordelaise	Tarte aux fromages	 Blanquette de poisson	Œufs brouillés naturels
	Purée de légumes	Riz créole	Poêlée minestrone	Lentilles au jus	Endives en gratin	Boulgour aux épices	Cordiale de légumes
	Emmental	Carré frais®	Fromage blanc	Camembert	Petit fromage frais	Saint Paulin	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	Velouté de potiron et fromage frais	Potage de légumes variés	Potage de poireaux aux épices	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine
Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS MARS AVRIL 2025

UGFRL - PORTAGE

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



S16	☐ Lundi 14-avr	☐ Mardi 15-avr	☐ Mercredi Menu du terroir 16-avr	☐ Jeudi Escale en Auvergne 17-avr	☐ Vendredi 18-avr	☐ Samedi 19-avr	☐ Dimanche Pâques 20-avr
MENU A	Chou rouge mariné	Pâté de volaille et cornichon	Betteraves à la vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Haricots beurre en salade	Salade de perles	Terrine de légumes et mayonnaise
	Lasagnes bolognaise (plat complet)	Cubes de poisson sauce paprika	Sauté de dinde aux olives	Potée auvergnate (plat complet)	Gratin de poisson	Nuggets de fromage	Gigot d'agneau rôti au thym
	/	Gratin de poireaux	Jardinière de légumes	/	Blé tendre aux oignons	Poêlée de légumes provençale	Flageolets
	Petit fromage frais	Tomme grise	Brie	Cantal AOP	Saint Paulin	Fromage blanc	Camembert
	Fruit de saison	Choux choco noisette	Tarte aux mirabelles	Lacté saveur vanille	Fruit de saison	Purée pomme-banane individuelle	Cake au chocolat et chocolat de Pâques
S16	☐ Lundi 14-avr	☐ Mardi 15-avr	☐ Mercredi 16-avr	☐ Jeudi 17-avr	☐ Vendredi 18-avr	☐ Samedi 19-avr	☐ Dimanche 20-avr
MENU B	Tarte aux légumes	Salade de pois chiches	Rosette et cornichon	Œuf dur à la mayonnaise	Salade asiatique	Mortadelle et cornichon	Taboulé
	Hoki sauce catalane	Kefta au mouton sauce orientale	Dahl de lentilles	Merlu sauce basquaise	Rôti de veau au jus	Pilon de poulet aux herbes	Colin d'Alaska sauce huile d'olive
	Petits pois	Semoule aux raisins	Riz créole	Pommes vapeur	Gratin de blettes	Polenta crémeuse	Mélange de légumes d'antan
	Mimolette	Fromage blanc	Petit moulé fines herbes®	Montcadi croûte noire	Edam	Leerdammer®	Faisselle
	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Tarte aux mirabelles	Compote pomme-poire allégée en sucre individuelle	Tarte au flan abricot	Fruit de saison	Cake au chocolat et chocolat de Pâques
POTAGE	Velouté d'épinards	Potage de légumes variés	Velouté de champignons	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés	Potage de céleri



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
 PRENOM :
 Arrondissement :

MENUS MARS AVRIL 2025

UGFRL - PORTAGE

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



S17	☐ Lundi FERIE 21-avr	☐ Mardi 22-avr	☐ Mercredi Menu du terroir 23-avr	☐ Jeudi 24-avr	☐ Vendredi 25-avr	☐ Samedi 26-avr	☐ Dimanche 27-avr
MENU A	Betteraves au cerfeuil	Salade mexicaine	Salade iceberg à la vinaigrette	Jambon blanc et cornichon	Salade de riz niçois	Poireaux à la vinaigrette	Brocolis à la vinaigrette
	 Escalope de dinde sauce suprême	Haché de veau au jus	Boudin aux pommes	 Tajine de volaille	Paupiette de saumon sauce oseille	 Echine de porc 1/2 sel	 Sauté de bœuf sauce mironton
	Pôelée méridionale	Blettes persillées	Purée de pommes de terre	Boulgour aux épices	Navets à la béchamel	Lentilles au jus	Farfalles
	Yaourt nature	Bleu	Coulommiers	Petit cotentin®	Leerdammer®	Fromage blanc	Emmental
	Flan pâtissier	Mousse saveur marrons	Tarte fraise rhubarbe	Fruit de saison	Purée de pommes individuelle	Fruit de saison	Tarte au chocolat
S17	☐ Lundi 21-avr	☐ Mardi 22-avr	☐ Mercredi 23-avr	☐ Jeudi 24-avr	☐ Vendredi 25-avr	☐ Samedi 26-avr	☐ Dimanche 27-avr
MENU B	Salade de haricots verts et gésier	Maquereaux à la moutarde	Salade de pépinettes au curry	Friand au fromage	Galantine de volaille/porc et cornichon	Salade de fonds d'artichaut	Salade de blé ail et fines herbes
	Quenelle de brochet sauce nantua	Ravioli au chèvre sauce tomate basilic (plat complet)	 Colin sauce citron	Œufs brouillés natures	Cuisse de poulet façon coq au vin	Tomates farcies (plat complet)	 Marmite de poissons sauce marinère
	Riz créole	/	Fenouil braisé	Epinards béchamel	Pommes paillasson	/	Bouquetière de légumes
	Port Salut®	Petit fromage frais	Cœur de dame®	Gouda	Yaourt aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Melusin	Vache GrosJean®
	Fruit de saison	Purée pomme-coing 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

MENUS MARS AVRIL 2025

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

UGFRL - PORTAGE

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



S18	☐ Lundi 28-avr	☐ Mardi 29-avr	☐ Mercredi Menu du terroir 30-avr	☐ Jeudi FERIE 01-mai	☐ Vendredi 02-mai	☐ Samedi 03-mai	☐ Dimanche 04-mai
MENU A	Légumes achard	Taboulé	Chou chinois à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Mousse de foie et cornichon	Terrine de légumes et mayonnaise	Betteraves à la vinaigrette à l'ancienne
	Saucisses chipolatas	 Merlu sauce beurre blanc	 Rôti de porc sauce dijonnaise	 Sauté de veau à la milanaise	Courgettes farcies	 Fileté de poisson meunière	 Aiguillettes de poulet sauce maroilles
	Purée de pommes de terre	Petits pois à la menthe	Blé aux oignons	Riz aux petits légumes	Cavatappi	Chou-fleur en gratin	Pommes de terre rôties aux herbes
	Bûchette demi lait	Saint Paulin	Montcadi croûte noire	Petit moulé®	Petit fromage frais	Camembert	Fromage blanc
	Fruit de saison	Viennois saveur vanille	Brownie	Cake nature	Fruit de saison	Gâteau de riz individuel	Tarte aux pommes normande
S18	☐ Lundi 28-avr	☐ Mardi 29-avr	☐ Mercredi 30-avr	☐ Jeudi 01-mai	☐ Vendredi 02-mai	☐ Samedi 03-mai	☐ Dimanche 04-mai
MENU B	Macédoine à la vinaigrette	Pâté en croûte et cornichon	Sardines et citron	Salade de pois chiches au cumin	Œufs durs sauce fromage blanc ciboulette	Céleri râpé à l'indienne	Cake chèvre thym et miel
	Escalope de dinde viennoise	Boulettes au mouton sauce forestière	Crouti' fromage et emmental	 Hoki sauce bonne femme	 Fricassée de dinde	 Steak haché de bœuf sauce brune	 Colin d'Alaska sauce aux échalotes
	Gratin de choux de Bruxelles	Torti	Poêlée de légumes provençale	Riz aux petits légumes	Jardinière de légumes	Polenta crémeuse	Ratatouille
	 Cantal AOP	Edam	Rondelé au poivre®	Fromage blanc	Brie	Yaourt aromatisé	Mimolette
	Salade de fruits individuelle	Fruit de saison	Brownie	Fruit de saison	Paris Brest	Purée pomme-coing individuelle	Tarte aux pommes normande
POTAGE	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Velouté de cresson	Potage de légumes variés	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Bœuf Charolais