

NOM :
 PRENOM :
 Arrondissement :

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

TEL : 04.72.70.67.15

UGFRL - PORTAGE

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



S45	☐ Lundi 03-nov	☐ Mardi 04-nov	☐ Mercredi Menu du terroir 05-nov	☐ Jeudi 06-nov	☐ Vendredi 07-nov	☐ Samedi 08-nov	☐ Dimanche 09-nov
MENU A	Salade de pommes de terre ravigote	Friand à la viande	Mortadelle et cornichon	Céleri râpé à la vinaigrette	Salade haricots rouges et maïs	Légumes achard (céleri, carotte, haricot vert, maïs)	Champignons à la crème
	Quenelles sauce financière	 Escalope de dinde au jus	Cuisse de poulet sauce au cidre	 Sauté de porc sauce arrabiata	 Merlu sauce armoricaine	Rôti de dinde aux pruneaux	 Estouffade de bœuf au jus
	Poêlée de légumes oubliés	Gratin de choux de bruxelles	Pommes de terre persillées	Semoule	Haricots beurre	Riz créole	Tagliatelles
	Yaourt aromatisé	Gouda	Camembert	Fromage blanc	Petit cotentin	 Saint Nectaire AOP	Brie
	Purée de pommes coing individuelle	Fruit de saison	Eclair saveur chocolat	Crème dessert saveur caramel individuelle	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Gâteau au yaourt façon tatin
S45	☐ Lundi 03-nov	☐ Mardi 04-nov	☐ Mercredi 05-nov	☐ Jeudi 06-nov	☐ Vendredi 07-nov	☐ Samedi 08-nov	☐ Dimanche 09-nov
MENU B	Cœurs de palmier en salade	Soupe à l'oignon	Salade de pois chiches	Betteraves à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	Croisillon au fromage	Salade soissonnaise
	Haché de veau sauce orientale	 Colin d'Alaska sauce persane	Omelette nature	 Sauté de bœuf au cumin	Hachis parmentier de canard (plat complet)	 Marmite de poisson sauce kebab	Crouti'fromage et emmental (emmental, mozzarella)
	Boulgour aux épices	Riz pilaf	Purée de potiron	Jardinière de légumes	 /	Poêlée forestière	Blettes à la provençale
	Brie	Petit moulé®	Cœur de dame®	Mélusin	Petit fromage frais	Edam	Fromage blanc
	Fruit de saison	Purée de pommes individuelle	Eclair saveur chocolat	Chou à la vanille	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Gâteau au yaourt façon tatin
POTAGE	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage de carottes fenouil	Potage de légumes variés	Soupe minestrone	Potage de légumes variés



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

TEL : 04.72.70.67.15

UGFRL - PORTAGE

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



S46	☐ Lundi 10-nov	☐ Mardi Armistice du 11 novembre 1918	☐ Mercredi Menu du terroir 12-nov	☐ Jeudi 13-nov	☐ Vendredi 14-nov	☐ Samedi 15-nov	☐ Dimanche 16-nov
MENU A	Saucisson à l'ail et cornichon	Brocolis aux amandes	Taboulé d'hiver	Chou chinois à la vinaigrette	Crème à l'oseille	Haricots beurre en salade	Salade de pépinettes au curry
	Aiguillettes de poulet sauce aux marrons	Jambonneau à la moutarde	Rôti de boeuf au jus	Escalope de dinde sauce milanaise	Emincé végétal BIO sauce maroilles	Maquereau sauce moutarde	Endives au jambon (PC)
	Pommes vapeur	Farfalles	Purée de céleri	Polenta crémeuse	Torti	Petits pois	/
	Yaourt aromatisé	Emmental	Petit Cotentin®	Montcadi croûte noire	Petit fromage frais	Leerdammer®	Mimolette
	Fruit de saison	Tarte noix de coco	Brownie	Mousse saveur citron	Fruit de saison	Riz au lait	Tarte au chocolat

S46	☐ Lundi 10-nov	☐ Mardi 11-nov	☐ Mercredi 12-nov	☐ Jeudi 13-nov	☐ Vendredi 14-nov	☐ Samedi 15-nov	☐ Dimanche 16-nov
MENU B	Salade de lentilles à l'échalote	Feuilleté au chèvre	Poireaux vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Terrine forestière et cornichon	Rillettes aux sardines et tranche de citron	Fenouil sauce gribiche
	Œuf dur sauce mornay	Cordon bleu de volaille	Hoki sauce catalane	Pizza aux fromage	Boulettes de bœuf au jus	Pilons de poulet aux herbes	Colin d'Alaska sauce moqueca
	Epinards à la crème	Julienne de légumes	Riz créole	Haricots verts à l'ail	Carottes au beurre	Pommes röstis aux légumes	Quinoa
	Gouda	Bleu	Saint Paulin	Fromage blanc	Coulommiers	Yaourt nature	Vache GrosJean®
	Salade de fruits individuelle	Fruit de saison	Brownie	Purée pomme-pruneau individuelle	Cake à la châtaigne	Fruit de saison	Tarte au chocolat

POTAGE	Velouté de potiron	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage de brocolis et fromage fondu
--------	--------------------	--------------------------	----------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------	-------------------------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Agriculture Biologique

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

TEL : 04.72.70.67.15

UGFRL - PORTAGE

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



S47	☐ Lundi 17-nov	☐ Mardi 18-nov	☐ Mercredi Menu du terroir 19-nov	☐ Jeudi Beaujolais nouveau 20-nov	☐ Vendredi 21-nov	☐ Samedi 22-nov	☐ Dimanche 23-nov
MENU A	Salade de pois chiche au cumin	Céleri râpé à la rémoulade	Pâté de campagne et cornichon	Salade beaujolaise (emmental, lardons, croûtons)	Betteraves vinaigrette	Salade asiatique	Cœurs de palmier en salade
	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Cuisse de poulet sauce célestine	Paleron de bœuf sauce bordelaise	Saucisson chaud sauce vigneronne	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Quiche potiron et marrons	Echine de porc sauce diable
	Purée de légumes	Haricots verts à l'ail	Coquillettes	Pommes vapeur	Semoule	Salade iceberg	Lentilles au jus
	Pont l'Evêque AOP	Gouda	Cantal AOP	Cervelle des canuts	Vache picon®	Yaourt HVE aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux	Montcadi croûte noire
	Crème dessert saveur caramel individuelle	Cake nature	Choux choco noisette	Poire au vin	Fruit de saison	Purée pomme-abricot individuelle	Gâteau au fromage blanc

S47	☐ Lundi 17-nov	☐ Mardi 18-nov	☐ Mercredi 19-nov	☐ Jeudi 20-nov	☐ Vendredi 21-nov	☐ Samedi 22-nov	☐ Dimanche 23-nov
MENU B	Salade coleslaw rouge (chou rouge, carotte et mayonnaise)	Salade de champignons crème	Salade de boulgour	Haricots blancs ravigote	Potage de légumes variés	Terrine de légumes et mayonnaise	Salade de pomme de terre à la ciboulette
	Blanquette de dinde	Hoki sauce à l'estragon	Cœuf dur florentine	Quenelles de brochet sauce Nantua	Paupiette de veau sauce poivre	Rognons de bœuf sauce dijonnaise	Marmite de poisson sauce bouillabaisse
	Riz pilaf	Pommes rösti aux légumes	Epinards	Mélange de légumes d'antan	Choux de bruxelles	Riz créole	Bouquetière de légumes
	Saint Nectaire AOP	Petit moulé aux noix®	Fromage blanc	Leerdammer®	Petit fromage frais	Brie	Cœur de dame®
	Fruit de saison	Salade de fruits individuelle	Choux choco noisette	Ile flottante	Beignet saveur pommes	Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc

POTAGE	Potage de légumes variés	Potage parmentier	Potage de légumes variés	Potage indien	Potage de légumes variés	Velouté de champignons	Potage de légumes variés
--------	--------------------------	-------------------	--------------------------	---------------	--------------------------	------------------------	--------------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur
environnementale

NOM :
PRENOM :
Arrondissement :

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

TEL : 04.72.70.67.15

UGFRL - PORTAGE

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



S48	☐ Lundi 24-nov	☐ Mardi 25-nov	☐ Mercredi Menu du terroir 26-nov	☐ Jeudi 27-nov	☐ Vendredi 28-nov	☐ Samedi 29-nov	☐ Dimanche 30-nov
MENU A	Jambon blanc et cornichon	Salade mexicaine (haricots rouges, riz, maïs)	Salade iceberg à la vinaigrette	Maquereau à la tomate	Bouillon de vermicelles	Fenouil sauce gribiche	Salade de haricots verts et gésiers
	Aiguillettes de poulet sauce chasseur	Haché de veau sauce à l'estragon	Choucroute (plat complet)	Ravioli au chèvre sauce arrabiata (plat complet)	Pilons de poulet aux herbes	Hoki sauce aux petits légumes	Hachis parmentier de bœuf (PC)
	Gratin dauphinois	Céleri braisé	/	/	Chou-fleur persillé	Haricots plats aux oignons	/
	Mimolette	Petit Cotentin®	Mélusin	Fromage blanc	Bûchette au lait mélangé	Yaourt sucré	Leerdammer®
	Pruneaux au sirop léger	Compote pomme-mangue	Eclair saveur vanille	Fruit de saison	Mousse saveur marrons	Cake aux pépites au chocolat	Tarte aux myrtilles
S48	☐ Lundi 24-nov	☐ Mardi 25-nov	☐ Mercredi 26-nov	☐ Jeudi 27-nov	☐ Vendredi 28-nov	☐ Samedi 29-nov	☐ Dimanche 30-nov
MENU B	Salade de boulgour	Macédoine à la vinaigrette	Salade de blé texane	Salade de riz niçois	Salade roscoff (chou-fleur, mayonnaise et herbes)	Pâté en croûte et cornichon	Salade de perles d'hiver
	Flamiche aux poireaux	Emincé de dinde sauce barbecue	Colin d'Alaska sauce ciboulette	Sauté de bœuf au cumin	Cubes de poisson sauce matelote	Fricassée de dinde	Friand au fromage
	Petits pois	Macaronis	Julienne de légumes	Purée de potiron	Polenta crémeuse	Riz créole	Brocolis persillés
	Edam	Camembert	Faisselle	Emmental	Cantal AOP	Vache GrosJean®	Yaourt nature
	Pruneaux au sirop léger	Fruit de saison	Eclair saveur vanille	Liégeois saveur café	Fruit de saison	Purée pomme-ananas individuelle	Tarte aux myrtilles
POTAGE	Potage de haricots verts	Soupe à l'oignon	Potage freneuse	Potage de légumes variés	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes variés	Potage de potiron et fromage fondu



Viande Française



Produit de la mer durable