

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



S49	<input type="checkbox"/>	Lundi 01-déc	<input type="checkbox"/>	Mardi Escale libanaise 02-déc	<input type="checkbox"/>	Mercredi Menu du terroir 03-déc	<input type="checkbox"/>	Jeudi 04-déc	<input type="checkbox"/>	Vendredi 05-déc	<input type="checkbox"/>	Samedi 06-déc	<input type="checkbox"/>	Dimanche 07-déc
MENU A	<input type="checkbox"/>	Salade de lentilles échalotes		Feuille de vigne		Mousse de foie et cornichon		Salade de pâtes à la milanaise		Betteraves à la ciboulette		Surimi mayonnaise		Légumes achard (céleri, carotte, haricot vert, maïs)
	<input type="checkbox"/>	 Merlu sauce bonne femme		Kefta de mouton à l'orientale		Boudin au pommes		Omelette aux fines herbes		Potée auvergnate (PC)		Paupiette de veau sauce normande		Lasagnes à la bolognaise
	<input type="checkbox"/>	Cordiale de légumes		Boulgour aux épices		Purée de pommes de terre		Epinards à la crème		/		Jardinière de légumes		/
	<input type="checkbox"/>	Camembert		Fromage blanc		Saint Paulin		Leerdammer®		Yaourt nature sucré		Emmental		Mimolette
	<input type="checkbox"/>	Purée de pêche individuelle		Crème dessert à la fleur d'oranger		Tarte ananas coco		Fruit de saison		Salade de fruits individuelle		Semoule au lait individuelle		Tarte aux pommes
S49	<input type="checkbox"/>	Lundi 01-déc	<input type="checkbox"/>	Mardi 02-déc	<input type="checkbox"/>	Mercredi 03-déc	<input type="checkbox"/>	Jeudi 04-déc	<input type="checkbox"/>	Vendredi 05-déc	<input type="checkbox"/>	Samedi 06-déc	<input type="checkbox"/>	Dimanche 07-déc
MENU B	<input type="checkbox"/>	Champignons à la grecque		Taboulé d'hiver		Salade de petits pois fèves, fromage de brebis et menthe		Potage de légumes variés		Feuilleté Dubarry		Haricots beurre en salade		Terrine de légumes et mayonnaise
	<input type="checkbox"/>	 Sauté de porc aux pruneaux		Falafel et fromage blanc à la menthe		Feuilleté de poisson au beurre blanc		 Sauté de dinde sauce normande		 Colin d'Alaska sauce moutarde à l'ancienne		 Sauté de bœuf au jus		Crêpe aux champignons
	<input type="checkbox"/>	Farfalles		Carottes au cumin		Poêlée forestière		Riz pilaf		Salsifis persillés		Gnocchetti		Légumes racines glacés
	<input type="checkbox"/>	Saint morêt®		Yaourt nature		 Cantal AOP		 Saint Nectaire AOP		Gouda		Petit fromage frais		Mimolette
	<input type="checkbox"/>	Fruit de saison		Gâteau façon Namoura		Tarte ananas coco		Viennois saveur vanille		Purée de pommes individuelle		Fruit de saison		Tarte aux pommes
POTAGE		Potage de légumes variés		Potage Saint Germain		Potage de légumes variés		Soupe minestrone		Potage de légumes variés		Velouté d'asperges		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



S50	<input type="checkbox"/> Lundi Fête des lumières 08-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 09-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 10-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 11-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 12-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 13-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche 14-déc
MENU A	Rosette et cornichon	Feuilleté au chèvre	Salade iceberg à la vinaigrette	Potage de légumes variés	Saucisson cuit à l'ail et cornichon	Salade de pois chiche au cumin	Brocolis aux amandes
	Gâteau de foie de volaille	Colin d'Alaska sauce paprika	Saucisse de Toulouse	Cuisse de poulet rôtie	Sauté de bœuf aux oignons	Crouti' fromage et emmental (emmental, mozzarella)	Brandade de morue (plat complet)
	Quenelles à la sauce tomate	Petits pois	Lentilles	Cavatappi	Poêlée de légumes oubliés	Gratin de potiron	/
	Yaourt HVE aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Petit moulé®	Montcadi croûte noire	Emmental	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP	Gouda
	Ile flottante	Mousse saveur café	Cake poires et épices	Purée pomme-pruneaux individuelle	Eclair saveur chocolat	Fruit de saison	Tarte aux poires bourdaloue
S50	<input type="checkbox"/> Lundi 08-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 09-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi 10-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 11-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 12-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 13-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche 14-déc
MENU B	Œufs durs mayonnaise	Pâté de volaille et cornichon	Salade de pommes de terre à l'échalote	Harcicots vert à la vinaigrette	Cœurs de palmier en salade	Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc	Rillettes au thon et tranche de citron
	Marmite de poisson sauce Nantua	Rôti de bœuf sauce poivre vert	Gratin de fruits de mer	Emincé végétal BIO sauce curry	Aiguillettes de poulet sauce safranée	Escalope de dinde viennoise	Rôti de porc à la sauge
	Purée de céleri	Penne rigate	Chou-fleur persillé	Julienne de légumes	Polenta crémeuse	Coquillettes sauce tomate	Purée de légumes
	Montcadi croûte noire	Brie	Leerdammer®	Petit fromage frais	Bleu	Cœur de Dame®	Fromage blanc
	Cake façon financier	Fruit de saison	Cake poires et épices	Tropezienne	Fruit de saison	Purée pomme-fraise individuelle	Tarte aux poires bourdaloue
POTAGE	Velouté d'épinards	Potage de légumes variés	Crème à l'oseille	Potage de légumes variés	Velouté d'endives	Potage de légumes variés	Potage parmentier



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture Biologique



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



S51	<input type="checkbox"/> Lundi 15-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 16-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 17-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 18-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 19-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 20-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche Repas d'hiver 21-déc
MENU A	Légumes achard (céleri, carotte, haricot vert, maïs)	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Jambon blanc et cornichon	Salade de quinoa BIO / boulgour BIO	Cœur de palmier en salade	Fenouil sauce rémoulade	Salade de fonds d'artichauts
	Tartiflette (plat complet)	Omelette au fromage	Torti à la bolognaise (bœuf)	Cordon bleu (volaille)	Merlu sauce safranée	Tajine de volaille	Bœuf bourguignon
	/	Epinards à la béchamel	/	Poireaux en gratin	Céréales gourmandes	Semoule au curcuma	Carottes au jus
	Petit fromage frais	Carré frais®	Camembert	Yaourt aromatisé	Saint paulin	Cantal AOP	Mimolette
	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pommes grillagées	Salade de fruits individuelle	Fruit de saison	Purée pomme-abricot individuelle	Brownie

S51	<input type="checkbox"/> Lundi 15-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 16-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi 17-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi 18-déc	<input type="checkbox"/> Vendredi 19-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 20-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche 21-déc
MENU B	Salade soissonnaise (haricots blancs)	Potage freneuse	Salade coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise)	Terrine de légumes et mayonnaise	Macédoine à la mayonnaise	Feuilleté au chèvre	Sardines et citron
	Steak haché de bœuf sauce brune	Andouillette à la moutarde	Quenelles sauce mornay	Colin d'Alaska sauce marinière	Chou farci sauce tomate (PC)	Hoki sauce matelote	Tortellonis aux 4 fromages sauce basilic (plat complet)
	Gratin d'endives	Riz pilaf	Mélange de légumes d'antan	Pommes paillasson	/	Poêlée minestrone	/
	Buchette au lait mélangé	Emmental	Yaourt nature	Petit cotentin®	Fromage blanc	Gouda	Montcadi croûte noire
	Fruit de saison	Purée pomme-ananas individuelle	Tarte aux pommes grillagées	Fruit de saison	Beignet saveur chocolat noisettes	Crème dessert saveur vanille individuelle	Brownie

POTAGE	Potage de légumes variés	Potage freneuse	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Velouté de champignons	Potage de légumes variés
--------	--------------------------	-----------------	--------------------------	------------------	--------------------------	------------------------	--------------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



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



S52	<input type="checkbox"/> Lundi 22-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 23-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 24-déc		<input type="checkbox"/> Vendredi 26-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 27-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche 28-déc
MENU A	Salade de pois chiche	Potage de potiron et fromage fondu	Saucisson sec et cornichon	  JOYEUX NOEL   Profitez d'un repas festif au tarif habituel   Saumon fumé crème citronnée aux fines herbes et pain navette	Chou-fleur sauce cocktail	Cake carotte cheddar	Haricots beurre en salade
	 Marmite de poisson sauce curry	Rôti de dinde sauce aux pruneaux	Saumon émincé sauce safranée		 Escalope de dinde sauce aigre-douce	 Hoki sauce dugléré	 Sauté de bœuf au jus
	Jardinière de légumes	Macaroni	Pommes vapeur		Purée de pommes de terre	Céleri braisé	Pommes rôsti aux légumes
	 Saint Nectaire AOP	Fromage blanc	Gouda		Yaourt nature	Petit cotentin®	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Purée pomme-ananas individuelle	Salade d'oranges à la cannelle		Viennois vanille	Fruit de saison	Chou à la vanille
S52	<input type="checkbox"/> Lundi 22-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 23-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi 24-déc		<input type="checkbox"/> Vendredi 26-déc	<input type="checkbox"/> Samedi 27-déc	<input type="checkbox"/> Dimanche 28-déc
MENU B	Betteraves à la vinaigrette	Flamiche aux poireaux	Salade asiatique	  Cuisse de pintade sauce au foie gras   Gratin de cardons   Demi Saint Marcellin 	Salade de perles d'hiver	Cœurs de palmier en salade	Salade de blé sauce ail et fines herbes
	Cuisse de poulet sauce bressane	 Cubes de poisson blanc sauce aurore	Kefta de mouton à l'orientale		Nuggets de poulet	Chipolatas	 Merlu sauce armoricaine
	Riz créole	Navets braisés	Boulgour		Salsifis persillés	Haricots lingot sauce tomate	Légumes racines glacés
	Petit fromage frais	Chanteneige®	Saint môret®		Edam	Brie	Bleu
	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Salade d'oranges à la cannelle		Fruit de saison	Purée pomme-coing individuelle	Chou à la vanille
POTAGE	Potage de petits pois à la menthe	Potage de potiron et fromage fondu	Potage parmentier	Bûche au chocolat, clémentines et chocolats de Noël	Potage crécy	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain



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



S01	<input type="checkbox"/> Lundi 29-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 30-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi Menu du terroir 31-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi Nouvel an 01-janv	<input type="checkbox"/> Vendredi 02-janv	<input type="checkbox"/> Samedi 03-janv	<input type="checkbox"/> Dimanche Vive la galette 04-janv
MENU A	Pâté en croûte et cornichon	Taboulé d'hiver	Carottes râpées sauce à l'orange	Terrine de sanglier et confit d'oignon	Salade de pépinettes au curry	Haricots verts à la vinaigrette	Poireaux à la vinaigrette
	Jambonneau	Merlu sauce citron	Filet de poulet sauce crème	Haut de cuisse de poulet sauce aux écrevisses	Emincé de dinde au jus	Colombo de porc	Cassolette de poisson et moules
	Lentilles	Poêlée campagnarde	Polenta crémeuse	Tagliatelles	Brocolis à la béchamel	Pommes de terre persillées	Riz créole
	Yaourt nature	Petit moulé®	Saint Paulin	Faisselle	Camembert	Yaourt aromatisé	Emmental
	Pomme au four	Fruit de saison	Paris Brest	Entremet poires praliné	Mousse saveur chocolat au lait	Fruit de saison	Galette des rois

S01	<input type="checkbox"/> Lundi 29-déc	<input type="checkbox"/> Mardi 30-déc	<input type="checkbox"/> Mercredi 31-déc	<input type="checkbox"/> Jeudi Nouvel an 01-janv	<input type="checkbox"/> Vendredi 02-janv	<input type="checkbox"/> Samedi 03-janv	<input type="checkbox"/> Dimanche Vive la galette 04-janv
MENU B	Salade de riz arlequin	Chou chinois à la vinaigrette	Croisillon au fromage	Terrine aux 2 saumons crème citron aneth	Radis émincé et maïs à la vinaigrette	Velouté d'épinards	Salade de petits pois fèves, fromage de brebis et menthe
	Hoki sauce persane	Paupiette de veau sauce aux olives	Œufs durs sauce bourguignonne	Quenelles de carpes des Dombes sauce au vin rouge	Colin d'Alaska sauce aux échalotes	Crouti' fromage et emmental (emmental, mozzarella)	Potimenter de bœuf (plat complet)
	Fenouil braisé	Gnocchettis	Poêlée de légumes oubliés	Riz et mirepoix de légumes	Blé tendre	Blettes à la provençale	/
	Leerdammer®	Mimolette	Fromage blanc	Faisselle	Rondelé®	Cantal AOP	Petit fromage frais
	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Paris Brest	Entremet poires praliné	Fruit de saison	Purée de pommes individuelle	Galette des rois

POTAGE	Potage de légumes variés	Velouté de patate douce	Potage de légumes variés	Velouté de champignons et cèpes	Potage de légumes variés	Velouté d'épinards	Potage de légumes variés
--------	--------------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------------------	--------------------------	--------------------	--------------------------



Viande Française



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée