

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	Lundi 01-déc	Mardi Escale libanaise 02-déc	Mercredi Menu du terroir 03-déc	Jeudi 04-déc	Vendredi 05-déc	Samedi 06-déc	Dimanche 07-déc
MENU A	Salade de lentilles échalotes Merlu sauce bonne femme	Feuille de vigne Kefta de mouton à l'orientale	Mousse de foie et cornichon Boudin au pommes	Salade de pâtes à la milanaise Omelette aux fines herbes	Betteraves à la ciboulette Potée auvergnate (PC)	Surimi mayonnaise Paupiette de veau sauce normande	Légumes achard (céleri, carotte, haricot vert, maïs) Lasagnes à la bolognaise
	Cordiale de légumes	Boulgour aux épices	Purée de pommes de terre	Epinards à la crème	/	Jardinière de légumes	/
	Camembert	Fromage blanc	Saint Paulin	Leerdammer®	Yaourt nature sucré	Emmental	Mimolette
	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	Lundi 01-déc	Mardi 02-déc	Mercredi 03-déc	Jeudi 04-déc	Vendredi 05-déc	Samedi 06-déc	Dimanche 07-déc
MENU B	Champignons à la grecque Sauté de porc aux pruneaux	Taboulé d'hiver Falafel et fromage blanc à la menthe	Salade de petits pois fèves, fromage de brebis et menthe Feuilleté de poisson au beurre blanc	Potage de légumes variés Sauté de dinde sauce normande	Feuilleté Dubarry Colin d'Alaska sauce moutarde à l'ancienne	Haricots beurre en salade Sauté de bœuf au jus	Terrine de légumes et mayonnaise Crêpe aux champignons
	Farfalles	Carottes au cumin	Poêlée forestière	Riz pilaf	Salsifis persillés	Gnocchetti	Légumes racines glacés
	Saint morêt®	Yaourt nature	Cantal AOP	Saint Nectaire AOP	Gouda	Petit fromage frais	Mimolette
	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	Lundi Fête des lumières 08-déc	Mardi 09-déc	Mercredi Menu du terroir 10-déc	Jeudi 11-déc	Vendredi 12-déc	Samedi 13-déc	Dimanche 14-déc
MENU A	Rosette et cornichon Gâteau de foie de volaille Quenelles à la sauce tomate Yaourt HVE aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux Ile flottante	Feuilleté au chèvre Colin d'Alaska sauce paprika Petits pois Petit moulé® Mousse saveur café	Salade iceberg à la vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles Montcadi croûte noire Cake poires et épices	Potage de légumes variés Cuisse de poulet rôtie Cavatappi Emmental Purée pomme-pruneaux individuelle	Saucisson cuit à l'ail et cornichon Sauté de bœuf aux oignons Poêlée de légumes oubliés Yaourt aromatisé Eclair saveur chocolat	Salade de pois chiche au cumin Crouti' fromage et emmental (emmental, mozzarella) Gratin de potiron Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Brocolis aux amandes Brandade de morue (plat complet) / Gouda Tarte aux poires bourdaloue
MENU B	Lundi 08-déc	Mardi 09-déc	Mercredi 10-déc	Jeudi 11-déc	Vendredi 12-déc	Samedi 13-déc	Dimanche 14-déc
Oeufs durs mayonnaise Marmite de poisson sauce Nantua Purée de céleri Montcadi croûte noire Cake façon financier	Pâté de volaille et cornichon Rôti de bœuf sauce poivre vert Penne rigate Brie Fruit de saison	Salade de pommes de terre à l'échalote Gratin de fruits de mer Chou-fleur persillé Leerdammer® Cake poires et épices	Harcicots vert à la vinaigrette Emincé végétal BIO sauce curry Julienne de légumes Petit fromage frais Tropezienne	Cœurs de palmier en salade Aiguillettes de poulet sauce safranée Polenta crémeuse Bleu Fruit de saison	Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc Escalope de dinde viennoise Coquillettes sauce tomate Cœur de Dame® Purée pomme-fraise individuelle	Rillettes au thon et tranche de citron Rôti de porc à la sauge Purée de légumes Fromage blanc 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

UGFRL - PORTAGE

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



TEL : 04.72.70.67.15

S51	Lundi 15-déc	Mardi 16-déc	Mercredi Menu du terroir 17-déc	Jeudi 18-déc	Vendredi 19-déc	Samedi 20-déc	Dimanche Repas d'hiver 21-déc	
 MENU A	Légumes achard (céleri, carotte, haricot vert, maïs) Tartiflette (plat complet) /	Salade de pommes de terre façon piémontaise Omelette au fromage Epinards à la béchamel	Jambon blanc et cornichon Torti à la bolognaise (bœuf)	Salade de quinoa BIO / boulgour BIO Cordon bleu (volaille)	Cœur de palmier en salade Poireaux en gratin	Fenouil sauce rémoulade Céréales gourmandes	Salade de fonds d'artichauts Tajine de volaille	
	Petit fromage frais Lacté saveur chocolat	Carré frais® Fruit de saison	Camembert Tarte aux pommes grillagées	Yaourt aromatisé Salade de fruits individuelle	Saint paulin Fruit de saison	Semoule au curcuma Cantal AOP	Bœuf bourguignon Carottes au jus Mimolette Brownie	
 MENU B	Lundi 15-déc Steak haché de bœuf sauce brune Gratin d'endives Buchette au lait mélangé Fruit de saison	Mardi 16-déc Andouillette à la moutarde Riz pilaf Emmental Purée pomme-ananas individuelle	Mercredi 17-déc Quenelles sauce mornay Mélange de légumes d'antan Yaourt nature Tarte aux pommes grillagées	Jeudi 18-déc Colin d'Alaska sauce marinière Pommes paillasson Petit cotentin® Fruit de saison	18-déc Terrine de légumes et mayonnaise Chou farci sauce tomate (PC)	Vendredi 19-déc Macédoine à la mayonnaise Fromage blanc Beignet saveur chocolat noisettes	Samedi 20-déc Feuilleté au chèvre Hoki sauce matelote Poêlée minestrone Gouda Crème dessert saveur vanille individuelle	Dimanche 21-déc Sardines et citron Tortellonis aux 4 fromages sauce basilic (plat complet) /
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	Lundi 22-déc	Mardi 23-déc	Mercredi Menu du terroir 24-déc	Vendredi 26-déc	Samedi 27-déc	Dimanche 28-déc
 MENU A	Salade de pois chiche 	Potage de potiron et fromage fondu	Saucisson sec et cornichon	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 dugléry 	Sauté de bœuf au jus
	Jardinière de légumes 	Macaroni	Pommes vapeur	Purée de pommes de terre	Céleri braisé	Pommes rösti 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
 MENU B	Lundi 22-déc	Mardi 23-déc	Mercredi 24-déc	Vendredi 26-déc	Samedi 27-déc	Dimanche 28-déc
	Betteraves à la vinaigrette	Flamiche aux poireaux 	Salade asiatique	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 móret®	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	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

UGFRL - PORTAGE

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



TEL : 04.72.70.67.15

S01	Lundi 29-déc	Mardi 30-déc	Mercredi Menu du terroir 31-déc	Jeudi Nouvel an 01-janv	Vendredi 02-janv	Samedi 03-janv	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	Fillet 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
MENU B	Lundi 29-déc	Mardi 30-déc	Mercredi 31-déc	Jeudi Nouvel an 01-janv	Vendredi 02-janv	Samedi 03-janv	Dimanche Vive la galette 04-janv
	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)	Potimentier 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
POTAGE	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Paris Brest	Entremet poires praliné	Fruit de saison	Purée de pommes individuelle	Galette des rois
	Potage de légumes variés	Velouté de papate 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