

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Lundi 10 Juin
Velouté d'ail bio*
Salade verte bio*
Steak haché* - Ketchup
Purée de pommes de terre bio*
Cantal jeune AOP
Purée de pommes bio et locales*

Mercredi 12 Juin
Crème de maïs*
Salade César et magret de canard*
Crêpes fromage et béchamel*
Fourme d'Ambert
Salade de fruits au sirop

Vendredi 14 Juin
Soupe de rutabagas bio*
Betteraves rouges bio vinaigrette*
Haut de cuisses de poulet fermier*
Dahl indien bio*
Saint Félicien
Fruit

Dimanche 16 Juin
Potage aux courgettes bio*
Salade composée*
Diots de Savoie au vin blanc*
Croquets au sarrasin*
Reblochon fermier du Val d'Arly
Purée pommes bio et locales et rhubarbes*



Mardi 11 Juin

Potage parmentier bio*
Pois chiches en salade*
Lieu noir frais*
Gratin de choux fleurs bio*
Petits suisses natures bio
Fruit

Jeudi 13 Juin
Soupe tunisienne
Céleris rémoulade*
Saumon frais*
Épinards bio à la crème*
Gâteau de Savoie*
Crème anglaise*

Samedi 15 Juin
Potage égyptien*
Salade parisienne*
Rognons de veau à la crème*
Purée de panais bio*
Bleu des Dômes
Fruit

*Fait maison

Sous réserve de changement, selon adaptation alimentaire & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : Arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact.