



# Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

\* Fait maison

## Lundi 17 Juin

Soupe de tomates aux épices\*  
Mortadelle  
Sauté de veau marengo\*  
Gratin nîmois\*  
Gouda  
Fruit

## Mardi 18 Juin

Crème de légumes\*  
Tomates bio en salade\*  
Filet de hoki sauce curry\*  
Ebly aux petits légumes\*  
Meule de Savoie  
Purée pommes bio et locales et abricots\*

## Mercredi 19 Juin

Velouté de petits pois bio\*  
Saumon façon gravlax \*  
Filet de bœuf\*  
Écrasé de patates douces\*  
Fromage de chèvre frais  
Forêt noire\*

## Jeudi 20 Juin

Gaspacho\*  
Omelette emmental et petits légumes  
Pommes de terre rissolées\*  
Roquefort AOP  
Fruit

## Vendredi 21 Juin

Potage julienne darblay\*  
Melon  
Pilons de poulet fermier  
Carottes à la crème\*  
Abondance AOP  
Cheesecake aux spéculoos\*

## Samedi 22 Juin

Soupe norvégienne aux légumes\*  
Avocat bio  
Filet de truite fraîche\*  
Tagliatelles\*  
Tomme de Savoie IGP  
Purée de pommes bio et locales\*

## Dimanche 23 Juin

Velouté de lentilles bio\*  
Bouchée forestière\*  
Carré d'agneau à la moutarde\*  
Poêlée de légumes\*  
Brie de Meaux  
Fruit

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.