

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

Lundi 24 Juin

Velouté de panais bio*
Salade verte bio*
Aiguillettes de canard sauce aigre douce*
Riz bio aux petits légumes*
Beaufort AOP
Ananas au sirop

Mercredi 26 Juin

Crème d'artichauts*
Concombres bio au fromage blanc bio*
Jambon blanc label rouge*
Purée de pommes de terre bio*
Gouda
Purée pommes bio, locales et myrtilles*

Vendredi 28 Juin

Soupe à l'oignon*
Salade verte aux dès de chèvre*
Couscous royale*
Meule de Savoie
Fruit

Dimanche 30 Juin

Soupe de cresson*
Tomates bio en salade*
Tête de veau sauce gribiche*
Pommes de terre grenailles*
Morbier AOP
Salade de fruits au sirop

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.

Mardi 25 Juin

Soupe portugaise*
Lentilles bio en salade*
Escalope de dinde*
Haricots beurre*
Yaourt nature bio
Fruit

Jeudi 27 Juin

Bouillon de volaille vermicelles*
Coleslaw*
Filet de colin pané*
Épinards bio à la crème*
Camembert AOP
Tartelette au flan citronné*

Samedi 29 Juin

Crème de légumes bio*
Taboulé au saumon*
Andouillettes*
Ratatouille et riz bio*
Crème dessert vanille bio
Fruit

