

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

Lundi 1^{er} Juillet

Crème de poivrons*
Piémontaise aux œufs
Rosbif*
Brocolis et carottes bio au beurre*
Samos
Fruit

Mercredi 3 Juillet

Potage julienne darblay*
Taboulé à la menthe*
Poisson du jour frais*
Carottes à la crème*
Brie de Meaux
Fruit

Vendredi 5 Juillet

Velouté de petits pois bio*
Pastèque
Filet de poulet mariné citron,
romarin*
Pommes de terre à l'anglaise bio*
Fromage blanc bio
Durée de pommes bio et locales*

Dimanche 7 Juillet

Velouté de lentilles bio*
Boulghour bio à l'orientale*
Escalope de porc sauce charcutière*
Tomates provençales*
Tomme de brebis
Fruit

Mardi 2 Juillet

Soupe savoyarde*
Salade verte bio*
Saucisson sec fumé de Savoie
Cappelletti aux fromages sauce
ciboulette*
Cantal AOP
Poires pochées au chocolat*

Jeudi 4 Juillet

Avocat gratiné au fromage de chèvre*
Chili con carne*
Riz pilaf bio*
Yaourt aux fruits du Val d'Arly
Durée pommes bio, locales et
framboises*

Samedi 6 Juillet

Crème de légumes*
Domelos bio
Agneau fermier local au paprika*
Gnocchis à la romaine*
Roquefort AOP
Mirabelles 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.

