

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

Lundi 8 Juillet

Potage legrand*

Concombres au fromage blanc bio*

Filet de hoki sauce dieppoise*

Coquillettes 1/2 complètes bio*

Comté AOP

Coupelle de fruits au sirop

Mercredi 10 Juillet

Potage crécy*

Salade verte bio*

Œufs brouillés sauce portugaise*

Pommes de terre campagnardes*

Bûche de chèvre

Purée de pommes bio et locales

Vendredi 12 Juillet

Soupe de poissons

Haricots verts bio en salade*

Magret de canard*

Gratin de macaronis bio*

Morbier AOP

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.

Mardi 9 Juillet

Gaspacho à la tomate*

Feuilleté au fromage

Sauté de veau*

Courgettes bio émincées sautées*

Meule de Savoie

Fruit

Jeudi 11 Juillet

Potage Saint Germain*

Tomates bio en salade*

Quenelles de brochet sauce nantua*

Épinards bio à la crème*

Fromage blanc bio

Gâteau au chocolat bio*

Samedi 13 Juillet

Crème de légumes*

Haricots blancs en salade*

Foie de veau poêlé*

Poêlée gourmande bio*

Crème renversée

Fruit

Dimanche 14 Juillet

Potage aux navets bio*

Radis

Émincés de dinde bio au curry*

Riz bio pilaf*

Abondance AOP

Salade de fruits au sirop