

Menus

Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

Lundi 15 Juillet

Potage parmentier bio*
Pépinettes en salade*
Chipolatas*
Carottes bio au beurre*
Samos
Fruit

Mercredi 17 Juillet

Soupe aubergines, lentille bio*
Piémontaise nature
Filet de hoki*
Brocolis et carottes au beurre bio*
Cantal AOP
Fruit

Vendredi 19 Juillet

Crème de maïs*
Salade à la grecque*
Moussaka*
Riz pilaf bio*
Crème dessert vanille bio
Boudoirs

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 16 Juillet

Soupe de tomates aux épices*
Salade verte bio*
Tortellaccis aux fromages
Comté AOP
Purée de pommes, poires bio et locales*

Jeudi 18 Juillet

Crème choisy bio*
Betteraves rouges bio vinaigrette*
Bœuf braisé*
Gnocchis à la romaine*
Emmental de Savoie IGP
Fruit

Samedi 20 Juillet

Crème de légumes bio*
Quiche au saumon*
Escalope de veau viennoise*
Bouquetière de légumes*
Camembert de Normandie AOP
Fruit

Dimanche 21 Juillet

Soupe marocaine*
Salade marocaine*
Tajine d'agneau aux fruits secs*
Semoule de couscous bio*
Tomme de brebis
Fruit

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

