

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison



Lundi 22 Juillet
Potage parmentier bio*
Tomates bio en salade*
Pâtes bio au saumon et beurre blanc*
Beaufort AOP
Ananas bio au sirop

Mardi 23 Juillet
Bouillon volaille vermicelles bio*
Feuilleté au fromage
Œufs brouillés bio*
Ratatouille*
Fromage blanc du Val d'Arly
Fruit

Mercredi 24 Juillet
Soupe chinoise*
Céleris rémoulade bio*
Rôti de porc label rouge aux fruits*
Lentilles bio au jus*
Saint Nectaire AOP
Purée pommes bio, locales et framboises*

Jeudi 25 Juillet
Crème de poivrons bio*
Melon
Aiguillettes de poulet au curry*
Carottes bio au beurre*
Crottin de chèvre
Tarte au fromage blanc bio*

Vendredi 26 Juillet
Crème de légumes bio*
Haricots verts bio en salade*
Filet de colin*
Riz bio aux petits légumes*
Tomme du Val d'Arly IGP
Fruit

Samedi 27 Juillet
Soupe à l'oignon*
Tarte à la tomate bio*
Filet de bœuf rôti*
Gratin nîmois*
Crème renversée*
Fruit

Dimanche 28 Juillet
Soupe d'épinards bio*
Salade verte aux noix de Grenoble AOP*
Tripes à la tomate*
Pommes de terre bio écrasées au beurre*
Bleu de Bresse
Agrumes 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.