

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison



Lundi 29 Juillet

Crème de légumes bio*
Pizza au fromage
Quenelles natures*
Arlésienne de légumes bio*
Saint Nectaire AOP
Fruit

Mercredi 31 Juillet

Crème d'artichauts*
Ebly en salade*
Bœuf braisé*
Courgettes bio émincées sautées*
Cantal AOP
Fruit

Vendredi 2 Août

Velouté d'ail*
Pastèque*
Omelette bio aux poivrons et cheddar*
Potatoes campagnardes*
Crème dessert vanille bio
Petit beurre

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 30 Juillet

Soupe savoyarde*
Betteraves rouges et tomates vinaigrette*
Filet de colin pané
Jardinière de légumes
Yaourt aux fruits du Val d'Arly

Jeudi 1^{er} Août

Soupe aubergines – lentilles*
Salade verte bio aux dès de fromage de brebis*
Sauté de porc*
Gratin de crozets au gruyère AOP*
Fromage blanc bio
Compote de pêches

Samedi 3 Août

Crème de légumes*
Carottes râpées bio*
Hachis parmentier de canard*
Roquefort AOP
Poires bio au sirop

Dimanche 4 Août

Potage parmentier bio*
Riz bio en salade*
Cœur de merlu*
Poêlée de légumes façon wok*
Faisselle
Fruit

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