



Menus Portage à Domicile



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

Lundi 5 Août

Gaspacho à la tomate*

Terrine de poissons sauce tomate*

Chipolatas*

Coquillettes bio 1/2 complètes au beurre*

Petits suisses natures bio

Fruit

Mercredi 7 Août

Potage parmentier*

Pastèque

Tomates farcies

Riz pilaf bio*

Camembert Normand AOP

Cocktail de fruits au sirop

Vendredi 9 Août

Soupe de poissons

Pépinettes en salade*

Saumon*

Haricots plats & haricots beurre*

Abondance AOP

Fruit

Mardi 6 Août

Crème de légumes**

Concombres bio en salade*

Sauté de veau*

Haricots verts bio*

Fromage blanc bio

Gaufre

Jeudi 8 Août

Soupe de patates douces et lait de coco*

Choux fleurs bio en salade*

Lasagnes de légumes et emmental*

Petits suisses natures bio

Fruit

Samedi 10 Août

Crème de légumes*

Salade verte bio aux noix*

Râbles de lapin aux pruneaux*

Tagliatelles*

Munster AOP

Fruit

Dimanche 11 Août

* Bouillon de volaille bio et vermicelles*

Tomates bio et olives noires en salade*

Tournedos de bœuf sauce marchand de vin*

Purée de pommes de terre bio*

Fourme d'Ambert

Ananas 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.

