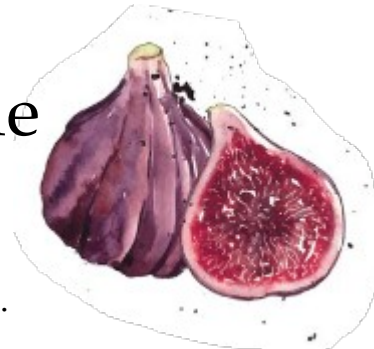




Menus Portage à Domicile



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

Lundi 19 Août

Crème de légumes*

Carottes râpées bio*

Brandade de poissons*

Coulommiers

Purée pommes bio, locales et mûres*

Mardi 20 Août

Potage parmentier*

Coquillettes bio en salade*

Filet de poulet fermier*

Courgettes bio sautées*

Yaourt aux fruits du Val d'Arly

Fruit

Mercredi 21 Août

Crème de légumes bio*

Guacamole*

Chili con carne*

Riz pilaf bio*

Yaourt nature bio

Fruit



Jeudi 22 Août

Velouté d'ail bio*

Tomates bio, fromage de brebis et basilic*

Poisson du jour* - Mayonnaise

Poêlée méridionale*

Petits suisses natures bio

Donut

Vendredi 23 Août

Crème de champignons*

Haricots verts bio en salade*

Cappellettis aux fromages sauce

ciboulette*

Roquefort AOP

Fruit

Samedi 24 Août

Soupe tunisienne*

Saucisson sec fumé de Savoie

Foie de veau poêlé*

Gratin blettes - pommes de terre*

Morbier AOP

Fruit

Dimanche 25 Août

Crème de légumes bio*

Salade verte bio*

Joue de porc*

Pommes de terre bio écrasées au beurre*

Brie de Meaux

Tarte à la rhubarbe*

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.



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