

## Menus Portage à Domicile



### **Mercredi 28 Août**

Potage Saint Germain\*  
Concombres bio en salade\*  
Tomates farcies  
Boulghour bio pilaf\*  
Pont l'évêque AOP  
Purée pommes bio, locales et myrtilles\*

### **Vendredi 30 Août**

Crème de légumes bio\*  
Carottes râpées bio sauce fromage blanc  
aux herbes\*  
Filet de poulet mariné citron romarin\*  
Gratin de choux fleurs bio\*  
Yaourt vanille bio  
Gaufre

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.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

\* Fait maison

### **Lundi 26 Août**

Crème de moules aux courgettes\*  
Lentilles bio en salade\*  
Sauté de veau aux olives\*  
Carottes bio au beurre\*  
Petits suisses natures bio  
Fruit

### **Mardi 27 Août**

Potage julienne darblay\*  
Nem  
Poisson du jour\*  
Épinards bio à la crème\*  
Fromage blanc bio  
Fruit

### **Jeudi 29 Août**

Soupe marocaine\*  
Betteraves rouges bio vinaigrette\*  
Côte de veau\*  
Pommes de terre darphins  
Cantal AOP  
Fruit

### **Samedi 31 Août**

Crème de brocolis bio\*  
Salade à la grecque\*  
Paella\*  
Fourme d'Ambert  
Fruit

### **Dimanche 1<sup>er</sup> Septembre**

Velouté de tomates  
Taboulé à la menthe\*  
Sauté d'agneau des 2 Savoie\*  
Purée de céleris\*  
Tomme du Val d'Arly IGP  
Fruit

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