

# Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

\* Fait maison

## Lundi 2 Septembre

Crème de légumes bio\*  
Salade verte bio\*  
Steak haché\*  
Coquillettes bio au beurre\*  
Beaufort AOP  
Purée pommes bio\*

## Mardi 3 Septembre

Crème de poivrons\*  
Taboulé à la menthe\*  
Cordon bleu de dinde\*  
Haricots verts bio\*  
Yaourt aux fruits du Val d'Arly  
Fruit

## Mercredi 4 Septembre

Potage de courgettes bio\*  
Concombres bio au fromage blanc bio\*  
Jambon blanc Label Rouge\*  
Gnocchis à la romaine\*  
Morbier AOP  
Pêches au sirop bio

## Jeudi 5 Septembre

Crème de maïs\*  
Carottes râpées bio\*  
Saumon frais\*  
Épinards bio à la crème\*  
Tomme de chèvre  
Gâteau de Savoie\*

## Vendredi 6 Septembre

Bouillon de volaille bio et vermicelles\*  
Œufs bio mimosa\*  
Saucisses de Morneau\*  
Dahl indien\*  
Cantal AOP  
Fruit

## Samedi 7 Septembre

Soupe à l'oignon\*  
Tarte à la tomate\*  
Langue de bœuf sauce piquante\*  
Méli mélo de tagliatelles\*  
Crème renversée\*  
Fruit

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.

## Dimanche 8 Septembre

Crème choisy\*  
Melon charentais  
Osso bucco de veau\*  
Pommes de terre bio écrasées au beurre\*  
Bleu de Bresse  
Salade de fruits au sirop



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