

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Lundi 9 Septembre
Potage cultivateur*
Riz bio en salade*
Bœuf braisé*
Gratin de choux fleurs bio*
Camembert Normand AOP
Fruit

Mardi 10 Septembre
Potage aux navets*
Salade verte bio*
Ficelle picarde*
Yaourt nature bio
Purée pommes bio, locales et framboises*

Mercredi 11 Septembre
Potage égyptien*
Coquillettes bio en salade*
Lieu noir frais*
Ratatouille maison*
Tomme du Val d'Arly IGP
Fruit

Samedi 14 Septembre
Crème de légumes bio*
Céleris aux pommes vertes et noix*
Tajine d'agneau aux fruits secs*
Semoule de couscous bio*
Saint Marcellin IGP
Ananas bio rôtis*

Dimanche 15 Septembre
Soupe de rutabagas*
Pois chiches en salade*
Échine de porc 1/2 sel*
Poêlée aubergines et tomates*
Gorgonzola AOP
Fruit

* Fait maison

Jeudi 12 Septembre
Soupe de poissons
Betteraves rouges vinaigrette*
Œufs durs bio sauce tomate*
Petits pois bio*
Comté AOP
Fruit

Vendredi 13 Septembre
Potage legrand bio*
Tomates bio en salade*
Sauté de dinde bio*
Carottes bio à la crème*
Galet de chèvre frais
Gâteau au yaourt*

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.

