

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

Lundi 16 Septembre

Soupe chinoise*
Choux blancs bio à la menthe*
Filet de hoki*
Riz pilaf bio aux petits légumes*
Crème dessert vanille bio
Purée pommes bio, locales et abricots*

Mardi 17 Septembre

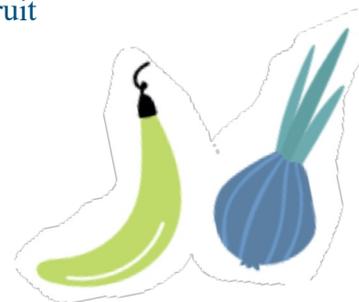
Velouté de lentilles*
Pépinettes en salade*
Rôti de veau à la moutarde*
Brocolis bio et petits légumes*
Abondance AOP
Fruit

Mercredi 18 Septembre

Soupe d'épinards bio*
Salade verte bio*
Cappelletti aux fromages sauce ciboulette*
Munster AOP
Salade de fruits au sirop

Jeudi 19 Septembre

La Mélodie des Mets Locaux
Crème de légumes bio et locaux*
Saucisson sec de Magland
Sauté d'agneau des 2 Savoie*
Purée de pommes de terre bio et locales*
Yaourt aux myrtilles du Val d'Arly
Fruit



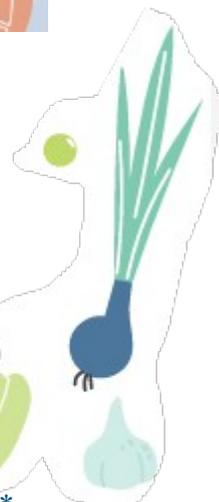
Vendredi 20 Septembre

Soupe savoyarde*
Pastèque*
Filet de merlu frais*
Haricots plats & haricots beurre*
Tomme de brebis
Cookies*



Samedi 21 Septembre

Soupe tibétaine aux pommes de terre*
Cake mozzarella et cumin*
Filet de poulet fermier*
Poêlée de poivrons*
Crème renversée*
Fruit



Dimanche 22 Septembre

Potage dubarry*
Radis noirs râpés*
Boudin antillais*
Pommes de terre bio écrasées au beurre*
Saint Félicien
Pommes au four bio, amandes et miel

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.

