

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

Lundi 23 Septembre

Potage parmentier*
Lentilles bio en salade*
Diots de Savoie*
Gratin bio courges et pommes de terre locales*
Yaourt à la châtaigne bio

Mercredi 25 Septembre

Soupe de pois et fenouils*
Quiche aux fromages*
Dos de colin*
Épinards bio à la crème*
Cantal AOP
Fruit

Vendredi 27 Septembre

Soupe de poissons*
Melon
Quenelles natures sauce béchamel*
Courgettes bio sautées*
Morbier AOP
Tarte alsacienne*

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.

Mardi 24 Septembre

Velouté de panais bio*
Salade verte bio*
Chili con carne*
Riz pilaf bio*
Tomme du Val d'Arly
Ananas au sirop

Jeudi 26 Septembre

Soupe aux choux*
Haricots verts bio en salade*
Filet de bœuf rôti*
Pommes de terre bio boulangères*
Bûche de chèvre
Fruit

Samedi 28 Septembre

Velouté de champignons*
Avocat
Sauté d'agneau des 2 Savoie*
Crozets bio*
Reblochon du Val d'Arly
Fruit

Dimanche 29 Septembre

Soupe paysanne*
Feuilleté parisien*
Escalope de veau*
Fondue de poireaux*
Roquefort AOP
Fruit

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

