

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

Lundi 12 Août

Crème choisy*
Boulghour bio en salade*
Jambon à griller*
Brocolis au beurre*
Cantadou ail et fines herbes
Tarte aux abricots*

Mercredi 14 Août

Gaspacho concombres yaourts*
Riz bio en salade*
Filet de hoki*
Carottes bio à la crème*
Bûche de chèvre
Fruit

Vendredi 16 Août

Soupe de petits pois*
Radis*
Rôti de veau à la moutarde*
Gratin de choux fleurs bio*
Cantal jeune AOP
Donut

Mardi 13 Août

Crème de poivrons*
Betteraves rouges bio*
Omelette bio complète*
Yaourt vanille au lait entier bio
Fruit

Jeudi 15 Août – Férié

Soupe marocaine*
Salade verte bio aux dès d'emmental*
Tajine d'agneau aux fruits secs*
Semoule de couscous bio*
Tomme du Val d'Arly IGP
Purée de pommes bio et locales*

Samedi 17 Août

Potage legrand*
Tomates bio mozzarella*
Épaule d'agneau rôtie*
Pommes de terre darphins
Tomme de chèvre fermière
Quetsches au thé*

Dimanche 18 Août

Potage Saint Germain*
Salade composée*
Escalope de dinde panée*
Haricots verts bio*
Reblochon du Val d'Arly
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.

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