

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

*Fait maison

Lundi 6 Mai

Crème de légumes*
Choux fleurs bio vinaigrette*
Spaghettis à la bolognaise et emmental*
Fourme d'Ambert
Fruit

Mercredi 8 Mai

Férial

Velouté de légumes et tomates
Panier jambon, fromage
Queues de crevettes persillées*
Fondue de poireaux* et riz pilaf bio*
Saint Marcellin
Opéra

Vendredi 10 Mai

Velouté poireaux, pommes de terre
Quenelles de brochet*
Ratatouille*
Comté AOP
Cocktail de fruits au sirop

Dimanche 12 Mai

Soupe marocaine*
Piémontaise au jambon
Sauté de veau*
Purée de céleris*
Reblochon fermier AOP
Fruit

Mardi 7 Mai

Crème de légumes*
Salade verte bio*
Dahl indien aux lentilles et lait de coco*
Boulghour bio pilaf*
Boursin
Purée de pommes bio

Jeudi 9 Mai

Férial

Soupe de poissons
Pois chiches à la libanaise
Hachis parmentier de bœuf*
Chanteneige nature
Fruit

Samedi 11 Mai

Soupe de cresson
Salade coleslaw
Poulet basquaise et riz
Yaourt aux fruits du Val d'Arly
Petit beurre



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

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.