

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

*Fait maison

Lundi 13 Mai

Crème de légumes*

Salade de tomates, olives noires et dès d'emmental*

Saumon* & Pommes de terre dauphines

Cantal jeune AOP

Compote de pêches



Mardi 14 Mai

Potage parmentier*

Ebly en salade*

Omelette bio aux épinards, tomates et emmental* &

Riz pilaf bio*

Crème dessert chocolat bio

Fruit

Mercredi 15 Mai

Soupe de tomates aux épices*

Concombres bio à l'indienne*

Chipolatas* & Purée Saint Germain*

Beaufort AOP

Ananas au sirop

Jeudi 16 Mai

Potage aux navets*

Salade verte bio*

Aiguillettes de poulet fermier sauce thaï* &

Ratatouille*

Boursin

Cake aux pépites de chocolat*

Vendredi 17 Mai

Crème de légumes*

Fonds d'artichauts en salade*

Paella au poisson*

Yaourt nature bio

Fruit

Samedi 18 Mai

Velouté de petits pois*

Taboulé à la menthe*

Filet de boeuf rôti* & Poêlée méridionale*

Cantadou ail et fines herbes

Fruit

Dimanche 19 Mai

Soupe de cresson*

Radis bio – beurre

Côte de veau sauce normande* & Petits pois bio*

Carré frais nature

Purée de pommes bio

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.