

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

*Fait maison



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.

Lundi 20 Mai
Soupe de betteraves*
Terrine aux 3 poissons
Spaghettis 1/2 complètes aux petits légumes et emmental*
Bleu des Dômes
Fruit

Mardi 21 Mai
Velouté de tomates*
Betteraves rouges bio vinaigrette*
Filet de colin pané* & Coquillettes bio au beurre*
Yaourt aux fruits du Val d'Arly
Fruit

Mercredi 22 Mai
Potage crécy bio*
Boullghour bio en salade*
Sauté de bœuf au curry* & Haricots plats*
Tomme du Val d'Arly
Fruit

Jeudi 23 Mai
Potage parmentier bio*
Céleris rémoulade bio*
Échine de porc 1/2 sel label rouge*
Gratin dauphinois bio*
Fromage blanc bio
Purée rhubarbes - pommes bio et locales*

Vendredi 24 Mai
Soupe de poissons
Radis bio
Œufs durs bio sauce aurore* & Épinards bio*
Gâteau au chocolat bio & Crème anglaise maison

Samedi 25 Mai
Velouté de panais bio*
Endives bio en salade*
Navarin d'agneau des 2 Savoie* & Gnocchis à la romaine*
Bleu de Bresse
Salade de fruits au sirop

Dimanche 26 Mai
Crème choisy bio*
Cake mozzarella et cumin*
Filet de cabillaud frais* & Bayaldi de légumes bio*
Crème dessert vanille bio
Fruit