

Menus Portage à Domicile

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

*Fait maison

Lundi 27 Mai

Crème de maïs*
Choux fleurs bio en salade*
Pâtes torsades bio au saumon et tomates*
Petits suisses natures bio
Fruit

Mercredi 29 Mai

Crème de légumes bio*
Rosette de Lyon
Rôti de dinde bio sauce aux graines de moutarde*
Petits pois bio*
Pont L'Évêque AOP
Fruit

Vendredi 31 Mai

Crème d'artichauts*
Haricots verts bio en salade*
Brandade de poissons*
Petits suisses natures bio
Purée de pommes bio

Dimanche 2 Juin

Crème de légumes bio*
Concombres à l'antiboise*
Tomates farcies*
Riz bio et sauvage*
Reblochon fermier AOP
Poires bio pochées*

Mardi 28 Mai

Potage legrand*
Tomates bio en salade*
Sauté de veau aux citrons*
Purée de carottes bio*
Tomme du Val d'Arly
Riz au lait bio*

Jeudi 30 Mai

Soupe de poissons
Taboulé bio à la menthe*
Quenelles natures sauce béchamel*
Brocolis bio au beurre*
Abondance AOP
Fruit

Samedi 1^{er} Juin

Velouté de champignons*
Pommes de terre bio en salade*
Boudin antillais*
Arlésienne de légumes bio*
Coulommiers
Fruit

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.