



Portage à Domicile

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.  

*Fait maison

Les fruits livrés ne sont pas lavés.

Lundi 4 mai

Soupe de courges bio*  

Pizza aux fromages

 Sauté de dinde bio sauce poulette*

Purée de carottes bio*

Chanteneige nature  

Chocolat liégeois

Mardi 5 mai

Velouté d'ail bio*  

 Salade verte bio vinaigrette à l'huile de colza*

 Raviolis champignons – ail des ours bio de

Royans sauce ciboulette*

Tomme du Val d'Arly IGP 

 Poires bio au sirop 

Mercredi 6 mai

Potage legrand bio*  

Salade grecque de cœur de blé toasté*

Lieu noir sauce normande*

 Épinards bio au beurre*

Pont l'évêque AOP 

Fruit

Jeudi 7 mai

 Potage saint germain bio*

Radis bio* – beurre  

Sauté d'agneau des 2 Savoie au paprika* 

 Ratatouille bio*

Gâteau de Savoie* et crème anglaise

Vendredi 8 mai

Férié

Soupe savoyarde*

Asperges fraîches sauce vinaigrette*

Tête de veau sauce gribiche*

Pommes de terre bio vapeur* 

Chaource AOP 

Tartelette chocolat ganache*

Dimanche 10 mai

Potage parmentier bio*  

Rosette de Savoie

Haut de cuisse de poulet BBC sauce basquaise*

Gratin navets bio et pommes de terre bio* 

 Roquefort AOP

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.