

Menus 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 11 mai

Soupe tibétaine aux aubergines et lentilles corail bio*



Betteraves rouges bio vinaigrette au citron*
filet de hoki au curry* & Riz pilaf bio*



Comté bio



Purée pommes bio, locales et rhubarbes*



Mercredi 13 mai

Potage aux navets bio*



Pomelos bio*



Parmentier aux courgettes, polenta et lentilles corail*



Saint Nectaire AOP

Purée de pommes bio et locales*



Vendredi 15 mai

Crème choisy bio*



Betteraves rouges bio vinaigrette classique*
Coq au vin*



Pommes de terre rissolées bio*

Tomme du Val d'Arly IGP



fruit

Dimanche 17 mai

Soupe finlandaise*

Jambon de Pays fumé

Pormonier*

Purée de pommes de terre bio*



Cantal AOP



Salade de fruits au sirop



VALLÉE DE CHAMONIX MONT-BLANC
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



Mardi 12 mai

Crème dubarry bio*



Coquillettes bio 1/2 complètes en salade*



Sauté de dinde bio sauce aux graines de moutarde*



Haricots verts bio extra fins persillés*



Yaourt fermier au lait de chèvre nature fruit



Jeudi 14 mai

Crème de légumes bio*



Saucisson brioché

Pavé de sandre - citrons*

Épinards bio à la crème*



faisselle

Tartelette au chocolat*

Samedi 16 mai

Velouté de petits pois bio*



Pépinettes au chèvre et abricots secs en salade*

Langue de bœuf sauce piquante aux câpres*

Carottes bio au beurre*



Bleu des Dômes

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.