



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 10 août

Crème choisy bio*  

Nem de légumes

Sauté de porc label rouge à la tomate et aux
olives*  

Riz bio pilaf* 

Petit fromage frais bio 

Fruit

Mardi 11 août

Crème de légumes bio* 

Tomates bio en salade vinaigrette à l'huile
d'olive*

Galettes de flocons d'avoines bio et équitable,
feta & piquillos*  

Coulommiers

Purée fraîche aux pommes bio, locales et
myrtilles*  

Mercredi 12 août

Soupe tibétaine aux pommes de terre bio*  

Lentilles bio en salade* 

Filet d'églefin MSC façon beurre blanc* 

Courgettes bio sautées* 

Yaourt fermier bio et local aux fraises

Fruit  

Jeudi 13 août

Soupe de tomates bio au paprika* 

Melon charentais bio* 

Steak haché sauce tomate*

Gratin de blettes bio et pommes de terre bio* 

Emmental de Savoie IGP

Crème dessert chocolat bio 

Vendredi 14 août

Potage crécy bio* 

Salade verte bio vinaigrette italienne* 

Hachis parmentier aux confits de canard*

Bleu de Bresse

Fruit

Dimanche 16 août

Crème d'artichauts bio* 

Sablé au parmesan*

Joue de porc locale*

Tomates provençales bio* 

Beaufort AOP

Salade de fruits frais 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.

