

Menu, 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 17 août

Crème de légumes bio* 
Carottes râpées bio en salade* 
Brandade de poisson*
Reblochon du Val d'Arly AOP 
Fruit

Mardi 18 août

Potage de lentilles bio* 
Quinoa bio façon taboulé*
Saucisse de Morteau* 
Haricots verts extra fins aux petits oignons*
Brie de Meaux AOP
Purée de pommes bio, locales et mirabelles bio 

Mercredi 19 août

Crème choisy bio* 
Pastèque bio* 
Magret de canard bleu blanc cœur sauce forestière*
Riz bio sauté à la thaïlandaise* 
Abondance AOP 
Cocktail de fruits au sirop

Jeudi 20 août

Crème de légumes bio* 
Radis bio* 
Quenelle de brochet sauce tomate* 
Épinards bio branches au beurre*
Faisselle
Tarte aux myrtilles*

Samedi 22 août

Crème de légumes bio* 
Tarte fine aux oignons* 
Rognons de veau sauce mère* 
Macaronis bio* 
Fromage blanc bio
Fruit

Vendredi 21 août

Potage cultivateur bio* 
Brocolis bio et pommes bio en salade* 
Œufs brouillés bio à l'emmental* 
Pommes de terre rissolées bio* 
Morbier AOP 
Fruit

Dimanche 23 août

Soupe de poisson
Mortadelle et salade verte bio vinaigrette à l'huile de colza* 
Râbles de lapin fermier aux olives* 
Petits pois bio* 
Gorgonzola AOP* 
Crumble aux pêches 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.