

Menus Portage à Domicile

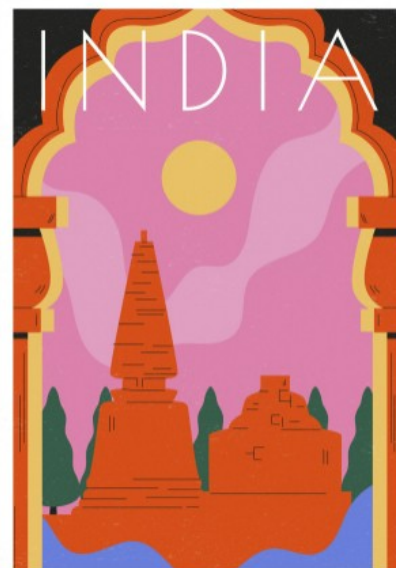
Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.  

*Fait maison

Les fruits livrés ne sont pas lavés.



Lundi 24 août

Potage de courgettes bio au fromage*  
Feuilleté au fromage
Filet de cabillaud sauce normande*
Courgettes bio sautées*  
Tomme de chèvre
Fruit

Mardi 25 août

Crème de champignons*
Choux blancs bio en salade*  
Sauté de bœuf colombo*
Blé mondé au beurre*
Meule de Savoie IGP 
Fruit

Mercredi 26 août

Soupe tunisienne chorba bio*  
Taboulé bio à la menthe*
Filet de hoki MSC sauce tomates et fenouils* 
Épinards bio au beurre*  
Petit fromage frais bio  
Fruit

Jeudi 27 août

Crème de poivrons bio*  
Salade verte bio aux dès d'emmental*  
Sauté d'agneau des 2 Savoie au paprika* 
Gratin de carottes bio*  
Cantal AOP 
Cake aux pépites de chocolat*

Vendredi 28 août

Menu aux couleurs indiennes  
Khira raïta bio*
Dahl indien aux lentilles bio et lait de coco*  
Boulghour pilaf bio*  
Faisselle
Purée de mangues

Samedi 29 août

Crème faubonne bio*  
Terrine de poissons 
Filet mignon de porc label rouge sauce forestière* 
Pommes de terre bio vapeur*  
Bleu de Bresse
Purée de pommes bio, locales et épices*   

Dimanche 30 août

Crème d'artichauts bio*  
Pépinettes bio au chèvre et abricots*  
Rôti de veau à la moutarde*
Haricots verts bio*  
Chaource 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.