

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 31 août

Potage cultivateur bio*



Houmous patates douces et pois chiches bio*



Omelette bio aux poivrons bio et cheddar*



Épinards bio au beurre*

Crème dessert vanille bio



Fruit

Mardi 1 septembre

Crème de légumes bio*



Salade verte bio vinaigrette balsamique*

Dâtes bio aux saumon et tomates*



Tomme du Val d'Arly IGP



Durée de pommes bio et locales*



Mercredi 2 septembre

Velouté d'asperges*



Radis bio*

Échine de porc à la diable*

Crozets au sarrasin bio*

Saint Nectaire AOP



Doires bio au sirop



Jeudi 3 septembre

Crème de brocolis bio*



Melon jaune bio*



Sot l'y laisse de dinde au curry façon thaï*

Gratin de blettes bio et pommes de terre bio*



Brie de Meaux AOP

Gâteau au chocolat*



Samedi 5 septembre

Potage saint germain*

Muffin au safran et muffin*

Filet de bœuf rôti sauce au poivre vert*



Haricots verts bio au beurre*



Yaourt vanille bio

Fruit

Sous réserve de changement, selon adaptation alimentaire & selon approvisionnements.

Vendredi 4 septembre

Soupe à l'oignon*

Betteraves bio vinaigrette au citron*



Dos de colin sauce aigre douce*



Riz bio pilaf*

Tomme de chèvre de la Ferme à Laya

Fruit



Dimanche 6 septembre

Crème de légumes bio*



Dâté croûte

Langue de bœuf sauce piquante*

Écrasé de pommes de terre bio*



Morbier AOP



Clafoutis aux abricots bio*



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.

