

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 14 SEPTEMBRE

Potage cultivateur bio*



Salade verte bio vinaigrette classique*



Tartiflette au reblochon du Val d'Arly*



Petit fromage frais bio



Fruit

MARDI 15 SEPTEMBRE

Velouté d'endives bio*



Houmous bio de patates douces et pois chiches*

Sauté de veau à la moutarde*



Purée de brocolis bio*



Tomme du Val d'Arly IGP



Fruit

MERCREDI 16 SEPTEMBRE

Velouté de panais bio*



Betteraves rouges bio vinaigrette classique*



Sot l'y laisse de dinde sauce poulet*

Riz bio pilaf*



Meule de Savoie

Fruit

JEUDI 17 SEPTEMBRE

Soupe irlandaise bio*



Tomates bio et maïs en salade*



Quenelles natures sauce mornay*



Courgettes bio émincées sautées*

Panna cotta aux fruits rouges*

Tuiles aux amandes*

VENREDI 18 SEPTEMBRE

Soupe aux choux bio*



Salade niçoise bio*



Filet de colin au pesto rouge*



Pommes de terre anglaise bio*



Yaourt brassé bio à la myrtille

Fruit

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

Crème de légumes bio*



Cake aux olives*

Boudin noir antillais*



Gratin nîmois bio*

Saint Félicien

Fruit

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE

Soupe de poissons*

Radis noirs bio sauce fromage blanc bio et herbes*

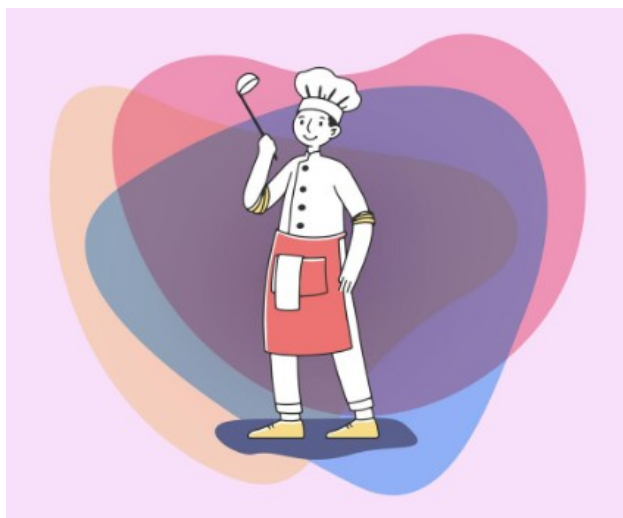


Joue de bœuf confite* et sa garniture*

Morbier AOP



Tarte feuilletée aux pommes bio et locales*



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.