

Menus Portage à Domicile

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



*Fait maison

Lundi 19 octobre

Potage parmentier bio*



Houmous bio aux pois chiches et patates douces*



Chipolatas*



Brocolis bio et carottes bio au beurre*

Yaourt nature bio



Fruit

Mercredi 21 octobre



Potage cultivateur bio*

Lentilles bio en salade*



Filet de hoki sauce curry*



Purée de courges bio*

Petit fromage frais bio



Fruit

Vendredi 23 octobre

Potage de potiron bio*



Betteraves rouges bio vinaigrette au citron*

Pilons de poulet fermier rôti*



Pommes de terre bio boulangères*

Yaourt nature du Val d'Arly IGP



Fruit

Dimanche 25 octobre

Crème de champignons bio*



Avocat bio*

Côte de porc sauce charcutière*

Poêlée de légumes bio hivernale*



Cantal AOP



Fruit

Mardi 20 octobre

Crème de légumes bio*



Duo de choux blancs et rouges bio*

Aiguillettes de canard*

Boulghour bio à l'orange et à la cannelle*



Ossau iraty AOP



Salade de fruits au sirop

Jeudi 22 octobre

Soupe de rutabagas bio*



Pomelos bio*



Sauté de bœuf à la provençale*

Carottes bio à l'huile d'olive*



Galet de chèvre de la ferme à Laya

Cake marbré*

Samedi 24 octobre

Potage égyptien*

Terrine de sanglier aux noix

Tajine d'agneau aux fruits secs*

Semoule de couscous bio*



Roquefort AOP



Terrine de fruits en gelée*



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.