

Menus Portage à Domicile

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



*Fait maison

Lundi 26 octobre

Soupe à l'oignon bio*
Coleslaw bio*

Cœur de filet de merlu sauce aux amandes*
Pâtes spirales tricolores bio*
Camembert AOP
Purée de pommes bio et locales*

Mercredi 28 octobre

Potage legrand bio*
Salade verte bio*
Chili végétarien*
Comté bio AOP équitable
Purée de pommes bio, locales et myrtilles bio*

Vendredi 30 octobre

Rosette de Lyon
Crème de légumes bio*
Œufs brouillés bio à l'emmental*
Petits pois bio au jus*
Petit fromage frais bio
Fruit

Dimanche 1^{er} Novembre

Soupe de betteraves rouges bio*
Salade de mâche et lardons*
Escalope de dinde bio à l'italienne*
Pommes de terre bio écrasées au beurre*
Saint Marcellin IGP
Gâteau à la noix de coco*

Mardi 27 octobre

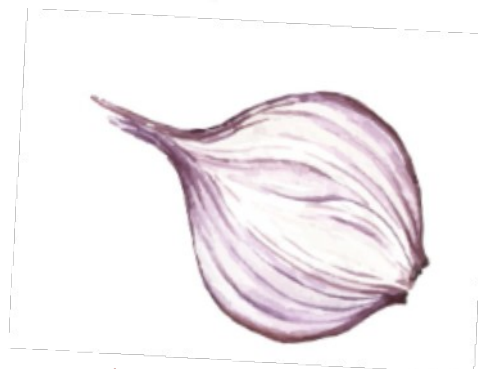
Crème de légumes bio*
Riz bio en salade*
Sauté de veau à l'asiatique*
Haricots plats à l'huile d'olive bio*
Reblochon du Val d'Arly AOP
Fruit

Jeudi 29 octobre

Potage Saint Germain*
Choux chinois, pommes bio, mimolette et noix*
Filet de colin sauce estragon*
Gratin de carottes bio*
Crème dessert chocolat bio
Tarte aux poires bio, locales à la bourdaloue*

Samedi 31 octobre

Potage parmentier bio*
Sardines à l'huile*
Rognons de veau à la crème*
Purée de courges bio*
Munster AOP
Fruit



Les fruits livrés ne sont pas lavés.

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.