



Menus Portage à Domicile

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



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

Les fruits livrés ne sont pas lavés.

*Fait maison

Mardi 3 novembre

Potage aux navets bio*



Salade verte bio*



Spaghettis bio à la bolognaise*



Gruyère AOP

Ananas au sirop

Jeudi 5 novembre

Crème de brocolis bio*



Salade savoyarde bio*

Sauté d'agneau au paprika*

Purée de rutabagas bio*



Pavé de chèvre cendré de la Ferme à Laya

Clafoutis aux griottes*



Samedi 7 novembre

Velouté d'endives bio*



Maquereaux au vin blanc*

Andouillettes*

Pommes de terre bio écrasées au beurre*



Saint Marcellin IGP

Tartelette aux noix*



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.

Lundi 2 novembre

Soupe de poissons

Coquillettes 1/2 complètes bio en salade*



Gratin d'endives bio, pommes de terre bio et



jambon label rouge*



Tomme grise pasteurisé

Fruit

Mercredi 4 novembre



Crème de légumes bio*



Pois chiches bio en salade*

Filet de hoki*

Haricots verts extra fins persillés*



Petit fromage frais bio

Fruit

Vendredi 6 novembre



Soupe de courges bio*

Saucisson lyonnais brioché aux pistaches

Mafé de légumes sauce cacahuète*



Riz bio pilaf*

Meule de Savoie IGP



Fruit

Dimanche 8 novembre

Soupe aux pois et fenouils*

Feuilleté parisien*

Filet mignon de veau sauce forestière*



Fondue de poireaux bio*

Brie de Meaux AOP



Fruit