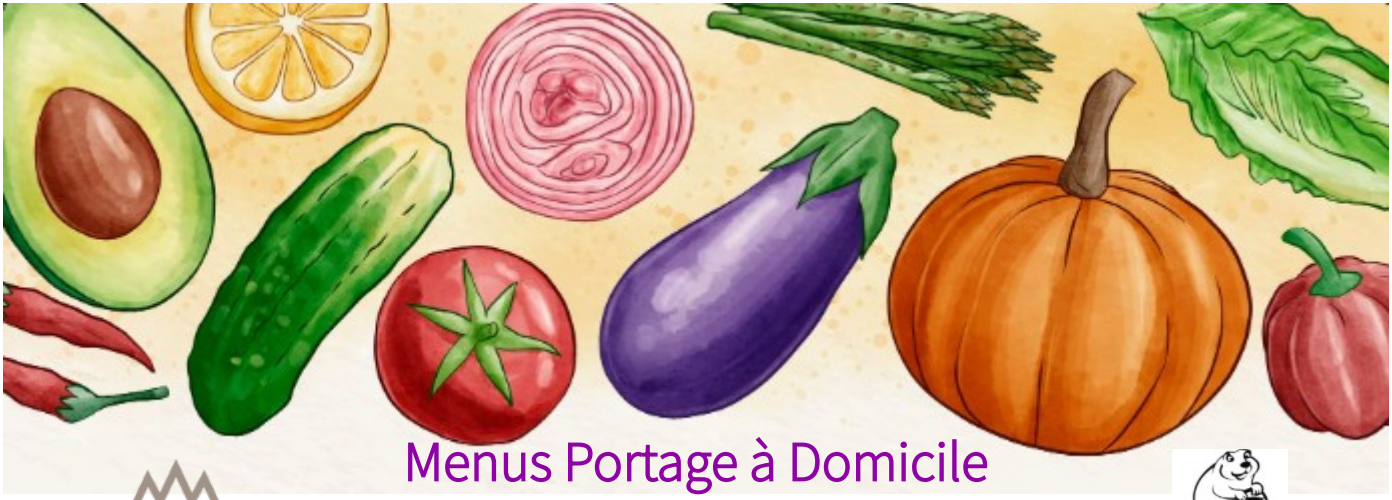


# Menus Portage à Domicile

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

*Fait maison

**Lundi 16 novembre**
Potage de potiron bio*
Quiche aux légumes*
Dahl lentilles bio et lait de coco* & Boulghour bio pilaf*
Morbier AOP
Fruit

**Mardi 17 novembre**
Soupe norvégienne de légumes bio*
Terrine de campagne à l'ancienne
Filet de hoki sauce normande* & Pâtes bio*
Yaourt nature bio
Fruit

**Mercredi 18 novembre**
Potage parmentier bio*
Coleslaw bio*
Rôti de veau à la moutarde* & Petits pois bio*
Coulommiers
Fruit

**Jeudi 19 novembre**
Crème de légumes bio*
Flammekueche*
Choucroute maison*
Munster AOP
Tartelette aux mirabelles bio

**Vendredi 20 novembre**
Potage aux navets bio
Coquillettes bio 1/2 complètes en salade
Sauté de poulet bio au curry & Potiron bio et locaux
Beaufort AOP
Purée de pommes bio, locales et coings

**Samedi 21 novembre**
Potage Saint Germain*
Salade verte bio vinaigrette à l'huile de sésame*
Cassoulet*
Reblochon du Val d'Arly AOP
Griottes façon vin chaud*

**Dimanche 22 novembre**
Potage legrand bio*
Rosette
Pavé de sandre aux amandes* & Purée de brocolis bio*
Faisselle
Tarte aux poires bio et locales à la bourdaloue

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.



Document réalisé par la Cuisine Centrale de Chamonix Mont-Blanc