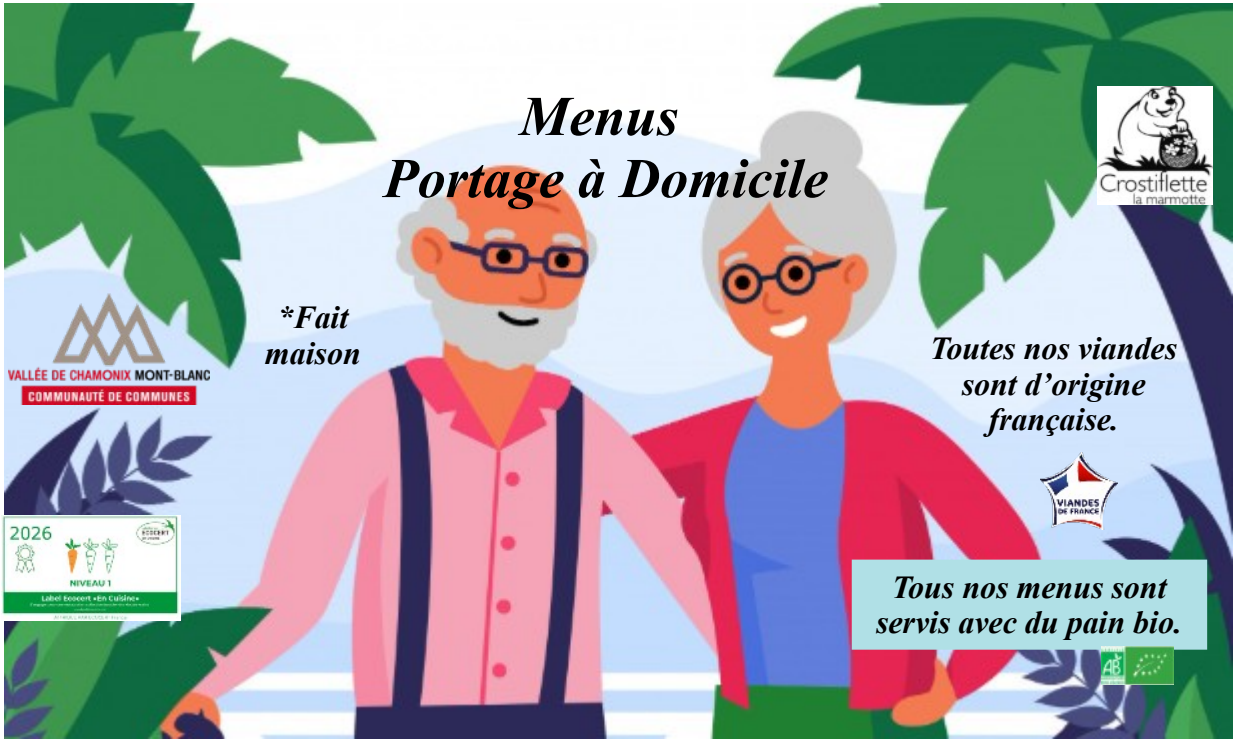


Menus
Portage à Domicile

**Fait maison*

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Lundi 23 novembre
*Velouté de champignons bio**
*Betteraves rouges bio vinaigrette**
Chili végétairen & Riz pilaf bio**
Petit fromage frais bio
Fruit

Mardi 24 novembre
*Crème d'artichauts bio**
*Pizza aux fromages**
*Blanquette de veau à l'ancienne**
*Choux fleurs bio au beurre**
Chèvre de la ferme à Laya
Fruit

Mercredi 25 novembre
*Crème de légumes bio**
*Sardines à l'huile**
*Filet de poulet fermier romarin et citron**
*Pennes 1/2 complètes bio au beurre**
Saint Nectaire AOP
Fruit

Jeudi 26 novembre
*Potage legrand bio**
*Pomelos bio**
*Tajine végétarienne**
*Semoule de couscous bio**
*Crème dessert chocolat**
Fruit

Vendredi 27 novembre
*Potage crécy bio**
Salade de museau de porc à la lyonnaise
*Filet d'églefin sauce façon beurre blanc**
Pommes de terre bio à l'anglaise
Petit fromage blanc bio
Fruit

Samedi 28 novembre
*Crème de légumes bio**
*Salade de crozets bio à la dauphinoise**
*Boudin blanc sauce au Porto**
*Purée de potiron bio**
Bleu de Bresse
*Crumble à l'ananas**

Dimanche 29 novembre
*Crème de maïs bio**
*Choux blancs bio, jambon label rouge et comté AOP**
*Filet de bœuf sauce marchand de vin**
*Reuchti**
Brie de Meaux 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.

Document réalisé par la Cuisine Centrale de Chamonix Mont-Blanc