Menus Portage à Domicile

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

*Fait maison

Lundi 30 novembre
Soupe péruvienne*
Lentilles bio en vinaigrette classique*
Sauté de porc label rouge au concassé de tomate et aux olives*
Carottes bio à la béchamel*
Port salut
Fruit

Mardi 1er décembre
Crème de légumes bio*
Haricots verts bio en salade*
Galette de flocons d'avoine bio, feta et piquillos*
Épinards bio au beurre*
Yaourt nature bio
Fruit

Mercredi 2 décembre
Crème choisy bio*
Pois chiches bio en salade*
Filet de hoki sauce estragon*
Purée de brocolis bio*
Tomme du Val d'Arly IGP
Fruit

Jeudi 3 décembre
Soupe de rutabagas bio*
Salade bio vinaigrette à l'huile de noix*
Agneau au paprika*
Potimarron bio*
Galet de chèvre de la Ferme à Laya
Brownies*

Vendredi 4 décembre
Potage aux navets bio*
Carottes bio vinaigrette balsamique*
Sauté de veau aux citrons*
Semoule de couscous bio*
Meule de Savoie
Purée de fruits exotiques*

Samedi 5 décembre
Crème de légumes bio*
Mesclun et bresaola en salade*
Bœuf bourguignon*
Pommes de terre bio au beurre*
Saint Félicien
Poires bio pochées au vin & épices* et cookies*

Dimanche 6 décembre
Velouté de champignons bio*
Friand tourte feuilletée jurassien
Haut de cuisse de poulet fermier*
Gratin de cardons bio*
Fromage blanc bio
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