Menus Portage à Domicile

VALLÉE DE CHAMONIX MONT-BLANC
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Crostiflette la marmotte

2026 NIVEAU 1 Label Ecocert «En Cuisine»

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.





***Fait maison**

Lundi 7 décembre
Velouté de panais bio*
Céleris rémoulade bio*
Cœur de filet de merlu sauce curry*
Riz bio pilaf*
Saint Paulin
Cocktail de fruits au sirop

Mardi 8 décembre
Soupe de cresson bio maison*
Pâtes torsades tricolores bio en salade*
Sot l'y laisse sauce poulette*
Haricots verts aux petits oignons*
Yaourt bio et fermier à la myrtille
Fruit

Mercredi 9 décembre
Potage de potiron bio*
Salade verte bio vinaigrette classique*
Tartiflette savoyarde*
Faisselle
Purée de pommes bio et locales*

Jeudi 10 décembre
Potage legrand bio*
Choux blancs bio en salade*
Filet d'églefin façon beurre blanc*
Carottes bio et locales*
Bleu de Bresse
Gâteau de Savoie*

Vendredi 11 décembre
Crème de légumes bio*
Terrine de campagne
Dahl indien lentilles bio, lait de coco*
Boulghour bio*
Pont l'Évêque AOP
Fruit

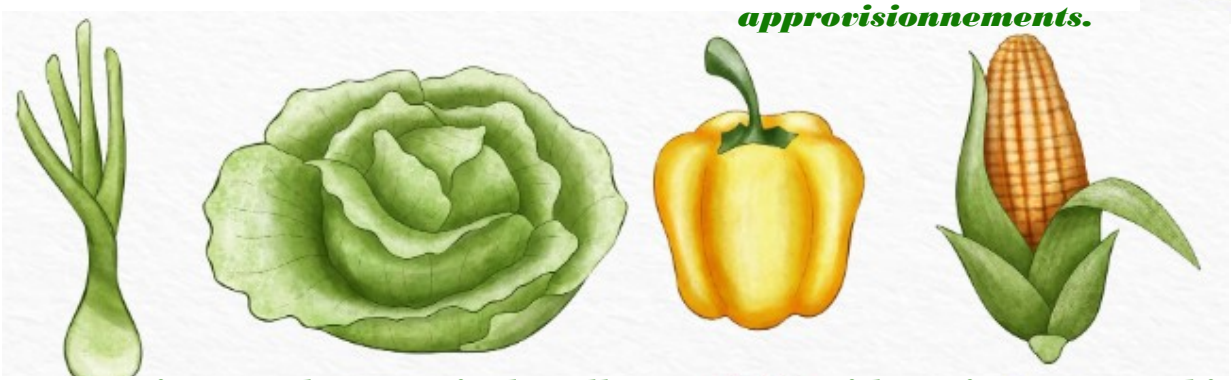
Samedi 12 décembre
Soupe de betteraves bio*
Saucisson brioché*
Joue de bœuf confite*
Légumes bio de saison au bouillon*
Camembert Normand AOP
Fruit

Dimanche 13 décembre
Crème de légumes bio*
Pomelos*
Sauté de porc label rouge à la tomate et aux olives*
Pommes de terre bio à la crème*
Meule de Savoie
Gâteau aux noix et pommes*



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