Menus Portage à Domicile

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

*Fait maison

Lundi 14 décembre
Soupe paysanne Corse*
Charcuteries corses
Ragoût d'agneau façon Corse*
Gratin de légumes au brocciu AOP*
Tomme de chèvre de la Pierre à Laya
Clémentine IGP de Corse

Mardi 15 décembre
Soupe de rutabagas bio*
Choux chinois, pommes bio, mimolette et noix*
Cœur de filet de merlu sauce dieppoise*
Riz bio pilaf*
Abondance AOP
Purée de poires bio et locales*

Mercredi 16 décembre
Soupe savoyarde*
Lentilles bio en salade*
Bœuf bourguignon*
Gratin de courges bio et locales*
Tomme du Val d'Arly IGP
Fruit

Jeudi 17 décembre
Potage égyptien bio*
Salade de mâche aux noix*
Lasagnes végétariennes bio*
Morbier bio AOP équitable
Tarte alsacienne*

Vendredi 18 décembre
Crème de légumes bio*
Gougère au fromage
Sauté de chapon aux éclats de marrons*
Gratin dauphinois bio*
Tomme de Chèvre Ferme Pierre à Laya
Fruit

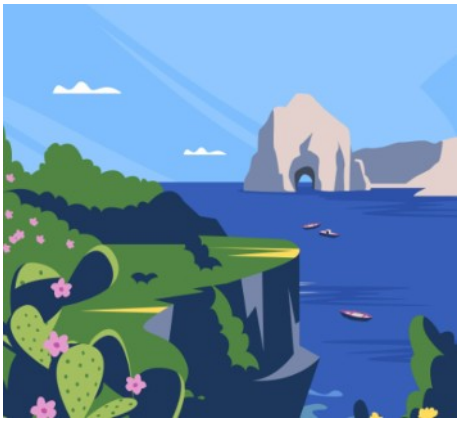
Samedi 19 décembre
Potage de potiron bio*
Choux rouges bio en salade*
Râbles de lapin fermier à la moutarde*
Tagliatelles*
Beaufort AOP
Ananas au sirop

Dimanche 20 décembre
Crème de légumes bio*
Piémontaise au jambon*
Sauté d'agneau au curry*
Purée crécy bio*
Roquefort AOP
Kaki

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