Menus Portage à Domicile

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

*Fait maison

Lundi 21 décembre
Crème choisy bio*
Haricots verts extra fins bio en salade*
Croziflette bio au reblochon du Val d'Arly*
Petit fromage frais bio
Cocktail de fruits au sirop

Mardi 22 décembre
Velouté de panais bio*
Feuilleté croisillon emmental
Filet de colin sauce estragon*
Choux fleurs bio à la béchamel*
Fromage blanc bio
Fruit

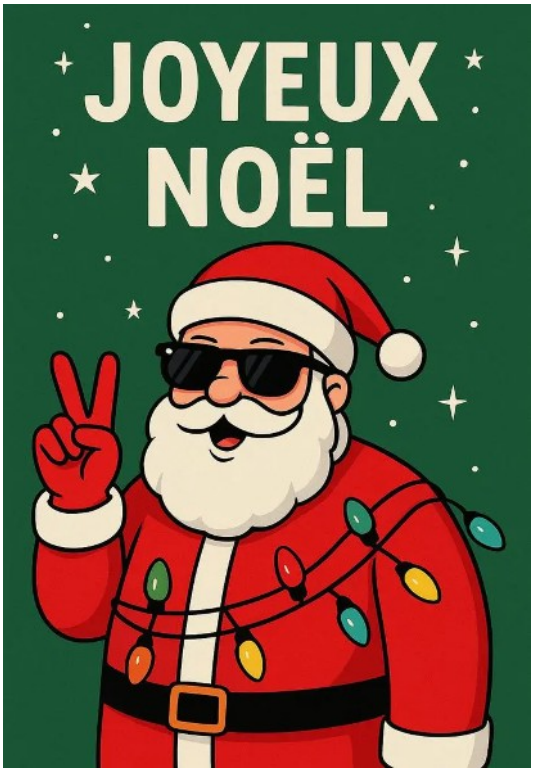
Mercredi 23 décembre
Soupe tunisienne chorba*
Céleris rémoulade bio*
Rôti de porc label rouge à la sauge*
Boulghour bio pilaf*
Comté bio, AOP et équitable
Purée de pommes bio et locales maison

Jeudi 24 décembre - Menu de Noël
Crème de légumes bio*
Foie gras maison*
Saumon sauce façon beurre blanc*
Purée de potimarrons bio et locaux*
Reblochon fermier du Val d'Arly AOP
Bûche de Noël pâtissière chocolat
Clémentines bio

Vendredi 25 décembre
Soupe à l'oignon bio*
Terrine de Saint Jacques
Filet de bœuf sauce marchand de vin*
Frites de polenta bio*
Galet de chèvre cendré de la Ferme à Laya
Entremet caramel poire

Samedi 26 décembre
Soupe de cresson*
Tarte aux légumes bio*
Tripes à la provençale*
Pommes de terre bio écrasées au beurre*
Faisselle
Fruit

Dimanche 27 décembre
Crème de légumes bio*
Avocat mayonnaise*
Sauté de veau aux olives*
Spaghettis bio au beurre*
Morbier AOP
Salade de fruits au sirop



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