Menus Portage à Domicile

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

*Fait maison

Lundi 28 décembre
Velouté d'endives*
Pois chiches en salade*
Saucisse de Toulouse*
Brocolis bio et carottes bio au beurre*
Petit fromage frais bio
Fruit

Mardi 29 décembre
Soupe norvégienne de légumes bio*
Coleslaw bio*
Raviolis champignons et ail des ours bio de Royans sauce ciboulette*
Chanteneige nature
Purée de pommes bio et locales*

Mercredi 23 décembre
Potage parmentier bio*
Riz bio en salade*
Filet de hoki sauce normande*
Purée de potiron bio*
Yaourt nature bio
Fruit

Jeudi 31 décembre
Potage Saint Germain*
Mâche et lardons en salade*
Pot au feu*
Munster AOP
Éclair au chocolat

Vendredi 1er janvier
Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite une belle et heureuse année 2027
Velouté d'ail bio*
Asperges sauce mayonnaise*
Suprême de pintade label rouge aux morilles*
Pommes de terre dauphines
Cantal jeune AOP
Bavarois à la framboise

Samedi 2 janvier
Soupe de poissons*
Pomelos bio*
Tajine d'agneau aux fruits secs*
Semoule de couscous bio*
Faisselle
Bûche pâtissière au chocolat

Dimanche 3 janvier
Potage legrand bio*
Truite fumée
Rôti de porc label rouge aux graines de moutarde*
Rösti
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