ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

Menu Portage à Domicile
Du lundi 9 novembre 2026 au dimanche 15 novembre 2026

Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11	Samedi 14/11	Dimanche 15/11
Velouté de champignons maison 7	Potage de butternut	Potage de butternut	Consommé au tapioca	Crème de fèves 1	Crème de fèves 1	Velouté asperge 7
Pois chiches charcutière	Endives mimosa 4	Maquereau sauce moutarde 9 5	Salade de perles marine 13 1 3 7 8 9 4 5	Champignons à la grecque 1 7	Trio de chou 13 7 9 4	Carottes râpées à l'ananas 9
Paleron de veau confit	Poisson bordelaise 1 5	Jambon mariné 9	Escalope de dinde chasseur 1 7	Steak haché	Lasagne bolognaise 1 7 4	Petit salé aux lentilles 2 1
Petits pois carotte	Haricots verts extra fins 7	Mousseline de carottes 13 7	Poêlée provençale courgette tomate 2	Poêlée gersoise 7		
Saint-Paulin 7	Brie 7	Tomme des Pyrénées 7	Emmental 7	Yaourt sucré bio 7	Emmental 7	Mini pavé d'Affinois 7
Fruits de saison	Riz au lait maison 7	Clafoutis aux cerises 1 7 4 12	Pomme au four	Fruits de saison	Crème dessert bio 7	Pastel de nata 1 7 4
Velouté de champignons maison 7	Potage de butternut	Potage de butternut	Consommé au tapioca	Crème de fèves 1	Crème de fèves 1	Velouté asperge 7
Saint-Paulin 7	Brie 7	Tomme des Pyrénées 7	Emmental 7	Tomme des Pyrénées 7	Emmental 7	Mini pavé d'Affinois 7

7	Lait et produits à base de lait	4	Oeufs et produits à base d'oeufs	1	Céréales contenant du gluten	5	Poissons et produits à base de poissons
9	Moutarde et produits à base de moutarde	13	Anhydride sulfureux et sulfites	12	Soja et produits à base de soja	3	Crustacés et produits à base de crustacés
8	Mollusques et produits à base de mollusques	2	Céleri et produits à base de céleri				
	Fait maison		100% légumes frais		Volaille Française		Agriculture Biologique (AB)