

# Portage de repas à domicile

Menus du 15 au 21 Décembre  
2025

Votre nom:

Régime ?:

MENU A		MENU B		MENU peu salé	
	<b>lundi 15 Décembre</b>		<b>lundi 15 Décembre</b>		<b>lundi 15 Décembre</b>
	Fond d'artichaut et thon rôti de porc au paprika potimarron sauté Ass de fromages Crème dessert		salade et surimi sauté de dinde au miel purée de pomme de terre Ass de fromages Crème dessert		Fond d'artichaut mimosas rôti de porc au paprika potimarron sauté From sans sel Crème dessert
	<b>Mardi 16 Décembre</b>		<b>Mardi 16 Décembre</b>		<b>Mardi 16 Décembre</b>
	Chou rouge et lardons filet de poulet grillé Riz fromage frais Tarte griottes		Friand au fromage Steak haché Epinards fromage frais Tarte griottes		Chou rouge vinaigrette filet de poulet grillé Riz fromage frais Tarte griottes
	<b>Mercredi 17 Décembre</b>		<b>Mercredi 17 Décembre</b>		<b>Mercredi 17 Décembre</b>
	Terrine de poisson Joue de bœuf Flageolets Vache qui rit Fruit		salade de pâtes et fêta filet de Poisson estragon haricots beurre Vache qui rit Fruit		Terrine de poisson Joue de bœuf Flageolets Fromage sans sel Fruit
	<b>Jeudi 18 Décembre</b>		<b>Jeudi 18 Décembre</b>		<b>Jeudi 18 Décembre</b>
	salade verte et betteraves tartiflette  Bleu d'Auvergne Semoule au lait		Avocat mayonnaise Poulet rôti Tagliatelles Bleu d'Auvergne Semoule au lait		salade verte et betteraves Poulet rôti tagliatelles Fromage sans sel Semoule au lait
	<b>Vendredi 19 Décembre</b>		<b>Vendredi 19 Décembre</b>		<b>Vendredi 19 Décembre</b>
	Saucisson à l'ail saumon sauce au citron lentilles Brie Fruit		pâté aux pommes de terre Saucisse petits pois Brie Fruit		charcuterie sans sel saumon sauce au citron lentilles Fromage sans sel Fruit
	<b>Samedi 20 Décembre</b>		<b>Samedi 20 Décembre</b>		<b>Samedi 20 Décembre</b>
	Quiche Lorraine Paleron de bœuf braisé brunoise carottes , navets Tomme Blanche Pomme au four et miel		pâté de campagne Rôti de dinde sauce porto semoule Tomme Blanche Pomme au four et miel		Quiche sans sel Paleron de bœuf braisé brunoise carottes , navets From sans sel Pomme au four et miel
	<b>Dimanche 21 Décembre</b>		<b>Dimanche 21 Décembre</b>		<b>Dimanche 21 Décembre</b>
	œuf mimosas Canard sauce aux poivres gratin dauphinois Fromage DESSERT DU PATISSIER §		salade de blé aux Tomates blanquette de veau chou fleur Fromage DESSERT DU PATISSIER §		Œuf dur, vinaigrette Canard sauce aux poivres gratin dauphinois Fromage sans sel DESSERT DU PATISSIER §

Information Livraison & tout changement

Nous menus sont élaborés par une Diététicienne :Mme LECOANET 06.83.72.43.80

Prévenir 48h à l'avance : **06.49.52.90.15**