

Portage de repas à domicile

Menus du 16 au 22 mars 2026

Votre nom:

Régime ?:

MENU A		MENU B		MENU peu salé	
	lundi 16 mars		lundi 16 mars		lundi 16 mars
	Céleri rémoulade Emincés de dinde poivrons pâtes Bleu d'Auvergne Muffins aux myrtilles		Tomates vinaigrette Cervelas gratiné courgettes persillée Bleu d'Auvergne Muffins aux myrtilles		Céleri rémoulade Emincés de dinde poivrons pâtes Fromage sans sel Muffins aux myrtilles
	Mardi 17 mars		Mardi 17 mars		Mardi 17 mars
	Crêpe emmental Rôti de porc Purée de butternut Vache qui rit Fruit		Betteraves gratiné de poisson pommes vapeur Vache qui rit Fruit		Crêpe sans sel Rôti de porc Purée de butternut Fromage sans sel Fruit
	Mercredi 18 mars		Mercredi 18 mars		Mercredi 18 mars
	Radis au beurre Lasagnes bolognaise Camembert Compote		Terrine de légumes Filet de volaille riz aux petits pois Camembert Compote		Radis au beurre Lasagnes bolognaise Fromage sans sel Compote
	Jeudi 19 mars		Jeudi 19 mars		Jeudi 19 mars
	Salade mexicaine Paleron de bœuf paprika Gratin de chou fleur St Nectaire Semoule au lait		P. de terre en salade Curry de veau Endives braisées St Nectaire Semoule au lait		Salade mexicaine Paleron de bœuf paprika Endives braisées Fromage sans sel Semoule au lait
	Vendredi 20 mars		Vendredi 20 mars		Vendredi 20 mars
	Salade de blé, tomates et fêta Pavé de saumon Epinards à la crème Yaourt nature Tarte aux poires		Feuilleté de jambon Sauté de porc aux pruneaux haricots plats Yaourt nature Tarte aux poires		Salade de blé, tomates Pavé de saumon Epinards à la crème Yaourt nature Tarte aux poires
	Samedi 21 mars		Samedi 21 mars		Samedi 21 mars
	Terrine Forestière Sot l'y laisse de dinde tomates torsades tricolores Fromage blanc de campagne Fruit		Œuf en gelée poisson rousette béarnaise Brocolis et boulgour Fromage blanc de campagne Fruit		Terrine sans sel Sot l'y laisse de dinde tomates torsades tricolores Fromage blanc de campagne Fruit
	Dimanche 22 mars		Dimanche 22 mars		Dimanche 22 mars
	Salade Louisiane Veau marengo Rostis de légumes Fromage DESSERT DU PATISSIER §		Mousson de canard Langue de bœuf poelée paysanne Fromage DESSERT DU PATISSIER §		Salade Louisiane Veau marengo Rostis de légumes 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**