PORTAGE À DOMICILE

MENUS DU 18 AU 31/08/25

(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

	DU 18 AU 24/08/25	DU 25 AU 31/08/25
LUN.	SALADIÈRE PLAT PRÉPARÉ FROMAGE FRAIS AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	COEUR DE PALMIER ET MAÏS VINAIGRETTE TAJINE MAROCAIN ET BOULETTES DE BOEUF MONTCADI CROÛTE NOIRE FRUIT DE SAISON
MAR.	PASTÈQUE CHILI CON CARNE CARRÉ LACTÉ SAVEUR CHOCOLAT	BATAVIA VINAIGRETTE CÔTE DE PORC SAUCE POMME CURRY CRÉMÉE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE BEIGNET FRAMBOISE
MER.	MACÉDOINE MAYONNAISE EMINCÉ DE PORC SAUCE TOMATE BASILIC SEMOULE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE CRÊPE À L'EMMENTAL RATATOUILLE ET RIZ FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
JEU.	CONCOMBRES RÔTI DE BOEUF AU JUS PURÉE DE COURGETTES À L'HUILE D'OLIVE TOMME NOIRE CAKE CHOCOLAT NOIX DE COCO	TOMATE ANTIBOISE JAMBON DE DINDE TAGLIATELLE ET EMMENTAL RÂPÉ VACHE QUI RIT COMPOTE
VEN.	GASPACHO DE TOMATES OEUFS DURS SALADE DE PÂTES À LA GRECQUE PETIT FROMAGE FRAIS CRÈME DESSERT CARAMEL	MELON PARMENTIER DE COLIN D'ALASKA YAOURT NATURE CRÈME CARAMEL
SAM.	FROMAGE BLANC SALÉ SALADE DE POMMES DE TERRE, BETTERAVES ET HARENG PONT L'EVÊQUE FRUIT DE SAISON	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON ANDOUILLETTE POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET COURGETTES MUNSTER FRUIT DE SAISON
DIM.	MELON GRILLADE DE PORC 4 CÉRÉALES ET PETITS LÉGUMES FROMAGE PÂTISSERIE	CAROTTES RÂPÉES CONFIT DE CANARD HARICOTS VERTS PETIT FROMAGE FRAIS PÂTISSERIE

certification environnementale niveau 2

Race à viande

Porc Français

Volaille Française

Produit Local

Appellation d'Origine Protégée

Agriculture biologique

Pêche Durable

Label Rouge

Viande Bovine Française

Légumes issus de la Permaculture de Saint-Chéron