

Quelques Explications

Et

Tarifs

Sur notre portage de repas à domicile

Crée en 2007 nous sommes spécialisé dans le portage de repas à domicile et en entreprise.

Nous livrons en liaison froide sous forme de barquette thermo scelle.

Pour s'adapter aux saisons, nos menus sont changés tous les 2 mois.

Ils sont établis pour des cycles de 3 semaines renouvelables 3 fois, ce qui permet à nos clients D'avoir toujours des repas variés et équilibrés pendant 21 jours de suite.

Tarifs Livraison comprise :

Repas complet : entrée + plat chaud +fromage +dessert	11,70 € pour 1 pers
	19,80 € pour 2 pers

Repas complet + Potage du soir	13,00 € pour 1 pers
	21,00 € pour 2 pers

Plat chaud	6,50 € pour 1 pers
------------	--------------------

Entrée + Plat chaud	8,20 € par personne
---------------------	---------------------

Entrée + Plat chaud + potage du soir	9,50 € par personne
--------------------------------------	---------------------

Les jours de livraisons sont les suivants :

Lundi	repas du Lundi
Mardi	repas du <u>Mardi + repas du Mercredi</u>

Jeudi	repas du <u>Jeudi + repas du Vendredi</u>
Vendredi	repas du <u>Samedi + repas du Dimanche</u>

Secteur : Montrond, Boisset, st André le puy, Bellegarde, St Cyr les vignes, Valeille, Feurs, Naconne, Poncins, Chambéon, Epercieux, Pouilly ....

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire  
Cordialement

Patrice .Blanco

**MENU DU 25 MAI AU 26 JUILLET 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
terrines provençales 2 9 10 11 <b>paupiette de veau</b> UE 1 6 <b>haricots plats</b> 3 tartare flamby 3  soupe poireaux	radis 3 <b>jambon madère</b> 1 3 <b>P d Terre persillées</b>  yaourt pruneaux sirop  soupe de tomate	jambon cru  <b>1/2 coquelet</b> 3 <b>poêlée de légumes</b> 3 bleu clafouti 1 2 3  soupe asperge	salade de betteraves 9 10 <b>gâteau de foie</b> 1 2 3 <b>quenelles</b> 1 2 3 f, blanc Salade de fruits  soupe vermicelle	pissaladière 1 3 14 <b>poisson meunière</b> 1 3 14 <b>cotes de blettes</b> 3 brie pâtisserie 1 2 3  soupe champignon	aspic 2 <b>boulettes de bœuf</b> FR <b>farfale</b> 1 2 3 faisselle fruit  minestrone	salade niçoise 2 9 10 14 <b>chausson bolognaise</b> 1 2 3 11 <b>brocolis</b> 3 tomme abricots sirop  soupe légumes
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
céleri rémoulade 2 9 10 11 <b>émincé de porc</b> 1 <b>poêlée forestière</b> 3 bleu liégeois 3  soupe oignons	salade  <b>paella</b>  f.blanc compote  soupe poireaux	tarte au thon 1 2 3 14 <b>rôti de lapin</b>  <b>haricots vert</b> 3 tartare flan semoule 1 2 3  soupe tomate	tomate/mozza 3 <b>saucisse</b>  <b>purée</b> 3 yaourt fruit  soupe asperge	taboulé 1 <b>colin</b> 1 3 14 <b>carottes vichy</b> 3 tomme far breton 1 2 3  soupe vermicelle	jambon  <b>supreme de volaille</b> 3 <b>coquillettes</b> 1 2 3 faisselle flan praliné 1 2 3  soupe champignon	macédoine 2 9 10 <b>rôti de veau</b> FR 3 <b>choux de Bruxelles</b> 3 brie pâtisserie 1 2 3  minestrone
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
crepe 1 2 3 <b>cuisse de pintade</b> 3 <b>épinard</b> 3 bleu mousse café 3  soupe légume	rosette  <b>bœuf provençale</b> FR 1 <b>pates</b> 1 2 3 yaourt fruit  soupe oignon	salade verte  <b>mignon de porc</b> 3 <b>lentilles</b> 1 3 tatare pâtisserie 1 2 3  soupe poireaux	salade de museau  <b>moussaka</b> FR 3  brie flan coco 2 3 5  soupe tomate	tarte tomate 1 2 3 <b>pave de merlu</b> 1 3 14 <b>gratin de courgette</b> 1 2 3 f.blanc ananas sirop  soupe asperge	salade de pâtes 1 2 3 9 10 <b>blanquette de dinde</b> 1 3 11 <b>printanière</b> 3 tomme île flottante 1 2 3  soupe vermicelle	asperges 2 9 10 <b>tomate farcie</b> FR 1 <b>riz pilaf</b> 3 faisselle compote  soupe champignon

**PRESENCE DES ALLERGENES**

<b>1. GLUTEN</b>	<b>2. OEUFS</b>	<b>3. LAIT</b>	<b>4. ARACHIDES</b>	<b>5. FRUITS A COQUES</b>	<b>6. SOJA</b>	<b>7. SESAME</b>
<b>8. LUPIN</b>	<b>9. SULFITES</b>	<b>10. MOUTARDE</b>	<b>11. CELERI</b>	<b>12. MOLLUSQUE</b>	<b>13. CRUSTACES</b>	<b>14. POISSONS</b>
PROVENANCE DE LA VIANDE : UE / FRANCE / CHINE / BRESIL / NOUVELLE ZELANDE						