

Quelques Explications

Et

Tarifs

Sur notre portage de repas à domicile

Créé 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+ Potage du soir
7,95 € par personne

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 Mardi + repas du Mercredi

Jeudi repas du Jeudi + repas du Vendredi
Vendredi repas du Samedi + repas du Dimanche

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

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire

Cordialement

Patrice .Blanco

MENU DU 1er FEVRIER AU 3 AVRIL 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
céleri rémoulade 2 9 10 11 cassoulet 1 3 fromage blanc danette 3 potage	jambon cru paupiette de veau UE 1 6 haricot beurre 3 coulommiers pâtisserie 1 2 3 potage	salade verte tartiflette 3 yaourt salade de fruits potage	quiche au thon 1 2 3 10 14 pot au feu UE 1 1 1 et ses légumes emmental flan pistache 3 potage	crêpe 1 2 3 queue de lotte 1 3 14 coquillettes 1 2 3 faisselle far breton 1 2 3 potage	taboulé 1 jambon madère 1 3 duo de carottes 3 fourme fruit potage	sardine 3 14 blanquette de veau UE 1 3 riz 1 petit suisse poire au vin potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
rosette chausson bolognaise 1 2 3 11 poêlée de légumes 3 kiri flamby 3 potage	salade et crouton 1 2 3 godiveaux purée 3 9 faisselle grillé abricot 1 2 3 potage	tarte aux poireaux 1 2 3 bœuf à l'oriental UE 1 1 1 légumes 3 coulommiers fruit potage	macédoine 2 9 10 coq au vin 1 choux fleurs 3 fourme ile flottante 2 3 5 potage	carottes râpées paupiette du pêcheur 2 3 6 13 14 pâtes 1 2 3 fromage blanc flan semoule 1 2 3 potage	jambon blanc gigot d'agneau 3 haricots plats 3 emmental salade de fruits potage	aspic 2 choux farci 1 6 pommes dauphines 1 3 petit suisse ananas sirop potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
terrines provençales 2 9 10 11 jambonnette de dinde confite petits pois 3 fourme liégeois 3 potage	betterave 9 10 sauté de kangourou 1 pâtes 1 2 3 yaourt pomme au four potage	feuilleté fromage 1 2 3 rôti de porc 3 salsifis 3 coulommiers flan coco 2 3 5 potage	salade composée 2 tripes à la provençale UE pommes vapeurs kiri fruit potage	cervelas vinaigrette 2 9 10 filet de colin 1 3 14 julienne de légumes 3 fromage blanc pâtisserie 1 2 3 potage	salade de riz 1 9 10 mignon de porc 1 3 brocolis 3 emmental compote potage	pâte de campagne 1 2 3 6 financière de poulet 1 quenelles 1 2 3 faisselle oreillons de pêche potage

PRESENCE DES ALLERGENES

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