

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 5 AVRIL AU 6 JUIN 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
pâté croûte 1 2 3 11 cuisse de poulet au curry 3 duo de courgettes 3 bleu crème dessert 3 potage	croissant au jambon 1 2 3 hacher FR 3 haricot vert 3 tome pâtisserie 1 2 3 potage	champignons persillés 1 3 sauté de porc au cidre 1 pâtes 1 2 3 fromage blanc poire chocolat 1 3 potage	œuf mayo 2 9 10 langue de bœuf BRES flan de légumes 1 2 3 vache qui rit riz au lait 1 3 potage	salade verte poisson meunière 1 2 3 14 pommes boulangère yaourt fruit potage	asperge 2 9 10 lapin à la moutarde 3 10 petits pois 3 emmental flan boudoir 1 2 3 potage	pizza 1 3 endive au jambon 1 2 3 faisselles compote potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
taboulé oriental 1 paupiette de veau UE 6 épinard 3 tome liégeois 3 potage	salade de museau 9 10 canard à l'orange 1 riz yaourt fruit potage	quiche 1 2 3 andouillette provençale ratatouille emmental far breton 1 2 3 potage	bavarois de poisson 2 3 14 paleron de bœuf UE 1 11 carotte 3 bleu salade de fruit potage	salade choux fleurs 9 10 brandade de 1 3 14 morue faisselle crème caramel 2 3 potage	jambon blanc tomate farcie UE 1 6 fondue de poireaux 3 vache qui rit pâtisserie 1 2 3 potage	betteraves 9 10 raviolis de bœuf UE 1 2 3 sauce basilic fromage blanc ananas sirop potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
galantine aux olives filet de poulet 3 printanière de légumes 3 emmental mousse chocolat 3 potage	terrine provençale 2 9 10 11 cote de porc 3 lentilles 1 3 11 bleu compote potage	salade de concombres 2 9 10 veau Lisbonne UE 1 3 pates 1 2 3 faisselle pâtisserie 1 2 3 potage	tarte a la tomate 1 2 3 saute de dinde 1 cote de blette 3 vache qui rit fruit potage	salade composée 23 filet de colin 1 3 14 risotto 1 3 yaourt flan praliné 1 4 potage	omelette 2 3 escalope viennoise 1 choux de Bruxelles 3 tome cake 1 2 3 potage	cœur de palmier 9 10 saucisse vigneronne râpées fromage blanc salade de fruit 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						