

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 11 OCTOBRE AU 12 DECEMBRE 2021**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
salade de patés 1 2 3 9 10 <b>cordon bleu</b> 1 3 <b>jardinière de légumes</b> 3 coulommiers 3 danette 3  potage 11	cœur d'artichaut  <b>choucroute</b>  <b>garnie</b>  fromage blanc 3 île flottante 2 3 5  potage 11	salade verte  <b>poule</b> 1 3 11 <b>au riz</b>  kiri 3 pâtisserie 1 2 3  potage 11	tarte à l'oignon 1 2 3 <b>paupiette de veau</b> UE 1 6 <b>haricot vert</b> 3 emmental 3 salade de fruits  potage 11	céleris rémoulade 9 10 11 <b>brandade</b> 3 12 13 14 <b>de morue</b>  yaourt 3 compote  potage 11	pâté croustade 1 2 3 11 <b>côtes de porc</b> 1 3 <b>côtes de blettes</b>  bleu 3 roulé au fruit 1 2 3  potage 11	terrines de poisson 2 3 9 10 12 14 <b>daube provençale</b> FR 1 <b>patés</b> 1 2 3 petits suisses 3 fruit  potage 11
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
salade de museau 10 <b>haché boucher</b> FR 1 3 <b>julienne de légumes</b> 3 kiri 3 flamby 3  potage 11	macédoine 2 9 10 <b>saucisse</b>  <b>lentille</b> 1 3 yaourt 3 pâtisserie 1 2 3  potage 11	salade composée 2 <b>coq au vin</b> 1 <b>polenta</b> 1 coulommiers 3 compote  potage 11	pizza 1 3 <b>paleron de bœuf</b> UE 1 11 <b>flan de butternut</b> 1 2 3 fromage blanc 3 flan coco 2 3 5  potage 11	jambon blanc  <b>paupiette de poisson</b> 2 3 6 13 14 <b>pommes boulangères</b>  bleu 3 fruit  potage 11	poireaux vinaigrette  <b>filet de poulet</b> 1 3 11 <b>ratatouille</b>  petits suisses 3 beignet 1 2 3  potage 11	aspic 1 9 <b>choux farci</b> UE 1 6 <b>quinoa</b>  emmental 3 pruneaux sirop  potage 11
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
terrines de légumes 2 9 10 11 <b>mignon de porc</b> 3 <b>petits pois</b> 3 fromage blanc 3 compote  potage 11	œuf mayo 2 9 10 <b>cuisse de canette</b> 3 <b>carotte</b> 3 coulommiers 3 mousse chocolat 2 3  potage 11	rosette  <b>lapin à la moutarde</b> 1 10 <b>choux fleur</b> 3 bleu 3 flan semoule 1 2 3 6  potage 11	salade composée 2 <b>gâteaux de foie</b> 1 2 3 <b>quenelles</b> 1 2 3 petits suisses 3 salade de fruits  potage 11	quiche lorraine 1 2 3 <b>queue de lotte</b> 3 12 14 <b>coquillettes</b> 1 2 3 kiri 3 pâtisserie 1 2 3  potage 11	salade piémontaise 2 9 10 <b>jambonnette de poulet</b>  <b>haricots plats</b> 3 yaourt 3 fruit  potage 11	sardines 3 14 <b>boulettes d'agneau</b> 6 <b>flageolet</b> 3 emmental 3 flan pistache 1 2 3 5 6  potage 11

**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						