

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.

Afin de respecter la chaine du froid, pour toutes personnes momentanément absentes, ou si nous n'avons pas d'accès au réfrigérateur, merci de mettre obligatoirement à disposition une glacière ou sac isotherme)

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
8,20 € par personne

Entrée + Plat chaud
8,50 € par personne

Entrée + Plat chaud + Potage du soir
9,80 € 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 : (à titre d'exemple et selon le nombre de personne à livrer) :

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

DU 6 NOVEMBRE AU 08 JANVIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
TETE ROULEE 1 FILET DE POULET 3 HARICOTS PLAT 3 EMMENTAL DANETTE 3 POTAGE 11	TERRINE PROVENCALE 2 9 10 TRIPES POMME VAPEURS SAMOS SALADE DE FRUITS POTAGE 11	SALADE LENTILLES 9 10 BŒUF BRAISE UE 3 CAROTTES VICHY 3 FAISSELLE PATISSERIE 1 2 3 POTAGE 11	TARTE AU FROMAGE 1 2 3 BOULETTES D'AGNEAU FLAGEOLETS 3 BLEU FLAN BOUDOIR 1 2 3 POTAGE 11	SALADE TAGLIATELLE AU THON 1 2 3 14 FROMAGE BLANC FRUIT POTAGE 11	JAMBON BLANC RISSOLETTE DE VEAU SALSIFIS 3 BRIE 4 QUART 1 2 3 POTAGE 11	SARDINES 14 SAUCISSE DE TOULOUSE ENDIVES BRAISEES 3 YAOURT BANANE FLAMBEE 3 POTAGE 11
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MACEDOINE 2 9 10 COTE DE PORC 1 EBLY BRIE LIEGEOIS 3 POTAGE 11	SALADE DE RIZ 2 9 10 VEAU A LA PROVENCALE UE 1 FLAN DE LEGUMES 1 2 3 FAISSELLE COMPOTE POTAGE 11	MORTADELLE 3 5 10 BOUDIN PUREE 9 10 EMMENTAL FRUIT POTAGE 11	TARTE POIREAUX 1 2 3 TETE DE VEAU UE GRATIN DE CHOUX FLEURS 1 2 3 SAMOS PATISSERIE 1 2 3 POTAGE 11	SALADE COMPOSEE POISSON MEUNIERE 1 3 14 PETIT POIS 3 FROMAGE BLANC FLAMBY 3 POTAGE 11	ŒUF MAYO 2 9 10 CUISSÉ DE POULET POELEE FORESTIERE 3 BLEU POIRE CHOCOLAT POTAGE 11	BETTERAVES 9 10 BŒUF BOURGUIGNON FR 1 PATES 1 2 3 YAOURT CAKE ANANAS 1 2 3 POTAGE 11
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
TERRINE DE POISSON 2 9 10 MIGNON DE PORC 1 POELEE DE LEGUMES 3 SAMOS MOUSSE CAFE 3 6 POTAGE 11	FEUILLETE AU FROMAGE 1 2 3 STEAK HACHE UE COURGETTES SAUTEES 3 BRIE PATISSERIE 1 2 3 POTAGE 11	CŒUR DE PALMIER 9 10 POULE 1 3 AU RIZ FAISSELLE COMPOTE POTAGE 11	SALADE DE COMCOMBRES 3 CHOUCROUTE GARNIE FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS POTAGE 11	SALADE CROUTON 1 PAUPIETTE DU PECHEUR 2 3 6 14 COQUILLETES 1 2 3 EMMENTAL CREME CARAMEL 1 2 3 POTAGE 11	SALAMI 3 SAUTE DE DINDE AUX OLIVES 1 PRINTANIERE 3 YAOURT BEIGNET ABRICOT 1 2 3 POTAGE 11	COLESLAW 3 9 1 0 1 1 HACHI PARMENTIER UE 3 BLEU FRUIT, 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