

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	12,30 € pour 1 pers 20,80 € pour 2 pers
Repas complet + Potage du soir	13,65 € pour 1 pers 22,05 € pour 2 pers
Plat chaud+ Potage du soir	8,70 € par personne
Entrée + Plat chaud	9,00 € par personne
Entrée + Plat chaud + Potage du soir	10,40 € 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 : (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

MENU DU 8 JANVIER AU 10 MARS 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
SALADE DE PATES 1 2 9 10 CORDON BLEU 1 3 RATATOUILLE FOURME MOUSSE CAFE 3 POTAGE	ROSETTE ROTI DE VEAU UE 3 COTES DE BLETTES 3 EMMENTAL PATISSERIE 1 2 3 POTAGE	SURIMI 1 2 6 9 14 PORC AU CURRY 1 3 RIZ 1 FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS POTAGE	PIZZA 1 3 LANGUE DE BŒUF UE 3 CAROTTES 3 CAMEMBERT DANETTE VANILLE 3 POTAGE	SALADE COMPOSEE 3 HOKI 3 14 PUREE 3 YAOURT FRUIT POTAGE	RILLETTE ENDIVE AU 1 3 JAMBON VACHE QUI RIT COMPOTE POTAGE	CELERIS REMOULADE 2 9 10 11 OSSO BUCCO UE 1 PATES 1 2 3 FAISSELLE POIRE SIROP POTAGE
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
TERRINE DE CAMPAGNE 6 SUPREME DE VOLAILLE HARICOT BEURRE 3 TOMME FLAN SEMOULE 1 3 POTAGE	SALADE PIEMONTAISE 2 9 10 BŒUF BRAISEE UE 3 POEELE DE LEGUMES 3 FROMAGE BLANC FRUIT POTAGE	SALADE CHILI UE CON CARNE FOURME PATISSERIE 1 2 3 POTAGE	QUICHE 1 2 3 PAUPIETTE DE VEAU UE 1 2 3 6 GRATIN DE COURGETTE 1 3 EMMENTAL ABRICOT SIROP POTAGE	CAROTTE RAPEES 9 10 COLIN 1 3 14 RAPEES FAISSELLE FLAN COCO 2 3 5 POTAGE	TABOULE 1 PALETTE A LA DIABLE 1 9 10 EPINARD 3 CAMEMBERT COMPOTE POTAGE	OMELETTE AU FROMAGE 2 3 DAUBE PROVENCALE UE 1 PATES 1 2 3 YAOURT MADELEINE 1 2 3 POTAGE
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
PATE CROUTE 1 2 3 11 CUISSE DE PINTADE CHOUX FLEUR 3 VACHE QUI RIT LIEGEOIS 3 POTAGE	CREPE CHAMPIGNONS 1 2 3 VEAU MARENGO UE 1 POMMES VAPEURS TOMME SALADE DE FRUIT POTAGE	ASPIC 2 ANDOUILLETTE PETITS POIS 3 FROMAGE BLANC COMPOTE POTAGE	SALADE VERTE LASAGNE A LA UE 1 2 3 BOLOGNAISE FOURME PATISSERIE 1 2 3 POTAGE	SALADE DE BETTERAVE 9 10 MEDAILLON DE MERLU 1 3 14 ROSTY DE LEGUMES 3 11 YAOURT PRUNEUX SIROP POTAGE	CAKE AUX OLIVES 1 2 3 LAPIN A LA MOUTARDE 1 3 10 BROCOLIS 3 CAMEMBERT FRUIT POTAGE	TERRINE DE POISSON 2 3 10 12 13 14 CHIPOLATA LENTILLES 3 FAISSELLE ILE FLOTANTE 2 3 5 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						