

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	13,00 € pour 1 pers
	22,20 € pour 2 pers

Repas complet + Potage du soir	14,50 € pour 1 pers
	23,75 € pour 2 pers

Plat chaud+ Potage du soir	9,70 € par personne
----------------------------	---------------------

Entrée + Plat chaud	10,00 € par personne
---------------------	----------------------

Entrée + Plat chaud + Potage du soir	11,40 € par personne
--------------------------------------	----------------------

Les jours de livraisons sont les suivants :

Lundi	repas du Lundi
Mardi	repas du <u>Mardi + repas du Mercredi</u>
Jeu	repas du <u>Jeu + 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 2 FEVRIER AU 5 AVRIL 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
céleri rémoulade 2 9 10 11 cassoulet 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 11 et ses légumes emmental flan pistache 3 potage	crêpe aux champignons 1 2 3 médaillon de merlu 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 ratatouille 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 11 légumes 3 coulommiers fruit potage	aspic 2 canard a l'orange FR 1 gratin de courgette 1 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 suprême de poulet UE 3 haricots plats 3 emmental salade de fruits potage	salade de cocombre 2 3 11 aubergine farcie 1 6 pommes dauphines 1 3 petit suisse ananas sirop potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
terriner provençale 2 9 10 11 mignonette de poulet forestière UE 3 6 brunoise de légumes 3 fourme liégeois 3 potage	salade de betterave 9 10 sauté de kangourou AUS 1 pâtes 1 2 3 yaourt fruit potage	feuilleté au fromage 1 2 3 rôti de porc 3 salsifis 3 coulommiers flan coco 2 3 5 potage	salade composée 2 rôti de lapin farci aux pruneaux UE 1 épinard 3 kiri pomme au four potage	cervelas vinaigrette 2 9 10 filet de colin 1 3 14 pommes vapeurs 3 fromage blanc pâtisserie 1 2 3 potage	salade de riz 1 9 10 boulettes d'agneau UE 1 3 6 choux fleurs 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						