

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>

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 6 AVRIL AU 7 JUIN 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
galantine aux olives UE sauté de porc au cidre FR 1 petits pois 3 bleu crème dessert 3 potage	pizza 1 2 3 hacher FR haricot vert 3 tome fruit potage	salade de choux fleurs 2 10 cuisse de poulet au curry UE 3 pâtes 1 2 3 fromage blanc poire chocolat potage	œuf mayo 2 9 10 lapin a la moutarde flan de légumes 1 2 3 vache qui rit riz au lait 1 3 potage	salade verte poisson meunière 1 3 14 pommes boulangère 3 yaourt pâtisserie 1 2 3 potage	champignons persillés 3 langue de bœuf BRE 3 duo de courgettes 3 emmental flan boudoir 1 2 3 potage	salade strasbourgeoise 2 9 10 endive au jambon UE 1 3 faisselles compote potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
taboulé oriental 1 cordon bleu FR 1 3 carottes 3 tome liégeois 3 potage	salade de museau UE 9 10 canard aux olives FR 1 riz 1 yaourt salade de fruits potage	quiche FR 1 2 3 andouillette provençale UE 1 ratatouille emmental pâtisserie 1 2 3 potage	salade de torti 1 2 3 9 10 rôti de volaille UE 3 haricots plats 3 bleu fruit potage	asperges 2 9 10 brandade de 3 12 13 14 morue faisselle crème caramel 2 3 potage	omelette 3 bœuf bourguignon UE 1 choux de Bruxelles 3 vache qui rit barre pâtissière 1 2 3 potage	betteraves 2 9 10 raviolis au basilic UE 1 2 fromage blanc ananas sirop potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
pâté croute FR 1 2 3 11 blanquette de volaille UE 1 3 printanière de légumes 3 emmental mousse chocolat 3 potage	terriner provençale 2 3 11 cote de porc FR 3 lentilles 3 bleu compote potage	salade coleslaw 2 10 veau marengo UE 1 pates 1 2 3 faisselle cake aux fruits confits 1 2 3 potage	tarte a la tomate 1 2 3 saucisse vigneronne UE 1 3 cote de blette 3 vache qui rit fruit potage	salade composée 3 filet de colin 1 3 14 boulgour yaourt flan praliné 3 5 potage	jambon blanc FR tomate farcie UE 1 6 fondue de poireaux 3 tome pâtisserie 1 2 3 potage	croque monsieur UE 1 3 moussaka FR 3 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						