

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

Tél: 04 77 26 24 92

MENU DU 10 AOUT AU 11 OCTOBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
salade de pommes de terre 9 10 14 boulette de bœuf UE 1 6 haricots vert 3 yaourt crème dessert 3 potage	friand a la viande UE 2 5 6 palette a la diable UE 1 9 10 brunoise de légumes 3 bleu pâtisserie 1 2 3 potage	salade verte lasagne a la bolognaise FR 1 2 3 fromage blanc poire chocolat potage	jambon FR bœuf a la provençale UE 1 flan de légumes 1 2 3 tome fruit potage	cœur de palmier 9 10 pavé de merlu sauce agrumes UE 3 14 gratin dauphinois 3 faisselle compote potage	tarte a la tomate 1 2 3 langue de bœuf UE 1 brocolis 3 brie far breton 1 2 3 potage	champignons fines herbes 1 3 mignon de porc UE 3 riz emmental flan praliné 3 5 potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
salade de betterave 9 10 cordon bleu FR 1 3 petit pois 3 fromage blanc salade de fruits potage	terrine de poisson 2 3 9 10 12 14 lapin farci aux pruneaux UE 1 6 julienne de légumes 3 bleu liégeois 3 potage	rosette UE financière de veau UE 1 quenelles 1 2 3 tomme pâtisserie 1 2 3 potage	crêpe au fromage 1 2 3 joue de porc confite UE 1 épinard 3 yaourt crème caramel 2 3 potage	salade composée 2 poisson bordelaise UE 1 14 râpées brie fruit potage	salade de lentilles 9 10 endive au jambon UE 2 3 emmental riz au lait 3 potage	salade coleslaw 2 10 ravioli de bœuf au basilic UE 1 2 faisselle compote potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
rillettes FR paupiette de veau UE 1 2 3 6 carottes vichy 3 tome flamby 3 potage	tomate/basilic 9 10 sauté de dinde au cidre UE 1 boulghour 3 fromage blanc salade de fruits potage	œuf/mayo 2 9 10 haché du boucher UE choux fleur 3 bleu pâtisserie 1 2 3 potage	salade verte andouillette a la catalane UE 1 macaroni 1 2 3 yaourt pomme au four 5 potage	croque monsieur UE 1 3 dos de colin au curry UE 14 mélange forestier 3 emmental 4 quart 1 2 3 potage	omelette aux herbes 2 3 cuisse de poulet UE purée 3 faisselle compote potage	taboulé tomate farcie UE 1 ratatouille brie 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						