

Menus du Portage

du 07/01/2019 au 11/01/2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <i>Entrée</i>	Feuilleté Chèvre	Salade Blé	Salade de haricots verts	Salade d'endives	Salade de PDT
 <i>Plat</i>	Sauté de boeuf à la provençale Boulgour	Poulet rôti Fondue de poireaux	Omelette Macaroni	Couscous	Dos de colin à la bordelaise Gratin Chou Fleur
 <i>Fromage</i>	Edam	Yaourt nature + sucre	Petit suisse aromatisé	Emmental portion	Camembert portion
 <i>Dessert</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Galette des Rois	Compote pomme poire maison

Le personnel est à disposition du client pour répondre à toute question relative à la présence éventuelle d'allergènes dans le plats que vous souhaitez consommer. Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Menus du Portage

du 14/01/2019 au 18/01/2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <i>Entrée</i>	Betteraves		Salade de lentilles	Concombres à la crème	Carottes râpées
 <i>Plat</i>	Sauté Porc au Curry s/p : Colin Thym Citron Semoule	Pizza Fromage	Aiguillettes poulet sauce tomate Jardinière légumes	Boulettes d'agneau au jus Boulgour	Filet de Hocki pané Haricots verts
 <i>Fromage</i>	Yaourt sucré	Petit suisse nature	Gouda portion	Camembert portion	Flan Caramel
 <i>Dessert</i>	Compote pomme pêche	Fruit de Saison	Fruit de saison	Gateau des Rois	Fruit de saison

Le personnel est à disposition du client pour répondre à toute question relative à la présence éventuelle d'allergènes dans le plats que vous souhaitez consommer. Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque,arachide, lait.

Menus du Portage

du 21/01/2019 au 25/01/2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <i>Entrée</i>	Coleslaw	Salade d'endives	Salade de PDT	Carottes rapées	Salade de pâtes
 <i>Plat</i>	Emincé de poulet sauce forestière Blé	Sauté boeuf olives Carottes persillées	Escalope de dinde viennoise Epinards crème	Lasagnes	Limande Meunière Gratin de Brocolis
 <i>Fromage</i>	Petit Fondu	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc aromatisé	Edam Portion	Saint Paulin
 <i>Dessert</i>	Compote de pomme banane	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Le personnel est à disposition du client pour répondre à toute question relative à la présence éventuelle d'allergènes dans le plats que vous souhaitez consommer. Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque,arachide, lait.