



# MENU



Portage à domicile  
03.27.62.08.78

**Du 10 AU 14 Octobre 2022**

	<b>Lundi 10</b>	<b>Mardi 11</b>	<b>Mercredi 12</b>	<b>Jeudi 13</b>	<b>Vendredi 14</b>
<b>ENTREES</b>	FRIAND	CELERI REMOULADE	ROSETTE ET SON CORNICION	SARDINES ET SON CITRON	VELOUTE DE POIREAUX
<b>PLATS GARNIS</b>	OMELETTE AUX FINES HERBES PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE	SAUTE DE PORC AU CIDRE PUREE DE CAROTTES	VOL AU VENT ET SES LEGUMES DU POT	GOULASH HONGROISE MACARONIS ET SON RAPE	POISSON MEUNIERE SAUCE BEARNAISE CŒUR DE BLE JULIENNE DE LEGUMES
<b>DESSERTS</b>	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PATISSERIE	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON

Allergènes : Une feuille est à disposition de la livreuse pour toute demande relative à ce sujet concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)



# MENU



**Du 17 AU 21 Octobre 2022**

	<b>Lundi 17</b>	<b>Mardi 18</b>	<b>Mercredi 19</b>	<b>Jeudi 20</b>	<b>Vendredi 21</b>
<b>ENTREES</b>	COLESLAW	TOMATE A LA FETA	TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL	TOAST DE CHEVRE AU MIEL	VELOUTE DE LEGUMES
<b>PLATS GARNIS</b>	STEACK HACHE SAUCE POIVRE POMMES SAUTEES SALADE	NUGGETS DE BLE HARICOTS VERTS A L'AIL POMMES BOULANGERES	SAUCISSE MOUTARDE A L'ANCIENNE CHOU ROUGE AUX DEUX POMMES	TAGLIATELLES CARBONARA	FILET DE LIEU SAUCE CREMEUSE EPINARD BECHAMEL POMMES VAPEUR
<b>DESSERTS</b>	FRUIT DE SAISON	GATEAU YAOURT	PANNA COTTA AU CARMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP CREME PATISSIERE

Allergènes : Une feuille est à disposition de la livreuse pour toute demande relative à ce sujet concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)