

Portages à Domicile : FEIGERES PORTAGE

Potage frais du jour

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

47
Semaine

lundi 20 nov.	mardi 21 nov.	mercredi 22 nov.	jeudi 23 nov.	Menu Anglais 24/11	samedi 25 nov.	dimanche 26 nov.
<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Epinards au Lait BIO du Crêt Joli à Minzier</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Purée Pomme & Banane Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>P'tit Colin en Mouclade</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier</p>	<p>Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Gratin de Courge Spaghetti BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO façon Leztroy</p> <p>Blanquette de Veau BIO Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pomme BIO Lacroix, à Cercier</p>	<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Haricots Coco BIO Tomatés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tarte façon Cheesecake Leztroy</p>	<p>Champignons à la Grecque</p> <p>Filet d'Eglefin Sauce Nantaise</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau Moelleux au Chocolat</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Diot Rochois au Vin Blanc</p> <p>Pommes de Terre Grenailles Rôties</p> <p>Haricots Verts BIO Persillés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>

48
Semaine

lundi 27 nov.	mardi 28 nov.	mercredi 29 nov.	jeudi 30 nov.	vendredi 1 déc.	samedi 2 déc.	dimanche 3 déc.
<p>Cake au Chèvre et Tomates Confites Leztroy</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Poire BIO Lacroix, à Cercier</p>	<p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée</p> <p>Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Rôti de Veau Français et Jus</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Boulettes de Boeuf BIO Français façon Keffa</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Potimarron BIO de Savoie Juste Rôti</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pommes de Terre BIO et Reblochon Fruitière AOP</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Sauté de Veau Français Vallée d'Auge</p> <p>Écrasé de Pommes de Terre BIO</p> <p>Gratin de Blettes BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Forêt Noire Leztroy</p>	<p>Pâté en Croûte & Cornichon</p> <p>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>