

Portages à Domicile : FEIGERES

Potage frais du jour

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

	lundi 2 sept.	mardi 3 sept.	mercredi 4 sept.	jeudi 5 sept.	vendredi 6 sept.	samedi 7 sept.	dimanche 8 sept.
Semaine 36	<p>Carottes BIO en Vinaigrette</p> <p>Raviolis BIO du Royans aux Légumes du Soleil BIO</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p> <p>Sablé Chocolat</p>	<p>Dés de Betteraves Rouges BIO</p> <p>Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Reblochon Fermier AOP Rochois</p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p>Semoule & Légumes BIO en Taboulé</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Epinards au Lait BIO de Minzier</p> <p>Brie</p> <p>Prunes de Région</p>	<p>Melon Charentais Fraîcheur</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO & Jus</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Abondance Fermier AOP</p> <p>Crème Caramel au Lait BIO</p>	<p>Salade Verte de Haute-Savoie</p> <p>Émincé de Poulet, Pesto Leztroy</p> <p>Croës Alpina Savoie</p> <p>Tomates & Courgettes BIO en Ratatouille</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Fraises Leztroy</p>	<p>Terrine de Légumes, Tartare</p> <p>Rôti de Porc aux Oignons</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Prunes de Région</p>	<p>Salade Grecque</p> <p>Sauté de Boeuf sauce Brune</p> <p>Pommes BIO Campagnardes</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Marmelade Tutti Frutti</p>
Semaine 37	<p>Lentilles BIO façon Leztroy</p> <p>Quiche au Fromage</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Radis Roses BIO de Picardie</p> <p>Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Comté AOP BIO Marcel Petite</p> <p>Compote BIO Pomme & Framboise</p>	<p>Tomates BIO, Vinaigrette aux Epices</p> <p>Rizotto Camarguais aux Légumes du Soleil, Riz, Boeuf et Charolais</p> <p>Courgettes BIO</p> <p>Tomme Fermière Rochoise</p> <p>Crumble aux Prunes</p>	<p>Batavia, Sauce Salade Leztroy</p> <p>Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais</p> <p>Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Cake au Chèvre et Tomates Confités</p> <p>Sauté de Veau BIO Marengo</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Courgettes BIO Confités au Cumin</p> <p>Grappes de Raisin</p>	<p>Mortadelle Italienne</p> <p>Pintade Fermière Rôtie</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Artichaut Vinaigrette</p> <p>Canard aux Navets Nouveaux</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Moelleux Chocolat</p>
Semaine 38	<p>Salade de Riz BIO Colorée</p> <p>Escalope de Porc de Région sauce Curry</p> <p>Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier</p> <p>Tomme Fermière Rochoise</p> <p>Prunes de Région</p>	<p>Eventail de Melon Charentais</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français</p> <p>Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Poivron & Tomate BIO Basquaise</p> <p>Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Jambon Persillé de Bourgogne</p> <p>Tarte Tomate BIO & Moutarde</p> <p>Chiffonnade de Saison</p> <p>Beaufort AOP</p> <p>Mangue & Ananas, Sirop Vanille</p>	<p>Concombres BIO à la Bulgare</p> <p>Poisson Frais Coulis Provençal</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Aubergine & Courgette BIO Confités</p> <p>Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Macédoine, Carotte & Navet BIO</p> <p>Variante de Boeuf BIO Savoyard</p> <p>Purée de Pommes de Terre BIO</p> <p>La Dent du Chat BIO</p> <p>Raisin Rouge</p>	<p>Betterave Rouge BIO Vinaigrette</p> <p>Paupiette de Veau à l'Italienne</p> <p>Macaronis BIO au Beurre</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>	<p>Salade Verte de Saison</p> <p>Côte de Porc Charcutière</p> <p>Polenta BIO à l'Ancienne</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tarte au Goumeau</p>
Semaine 39	<p>Courgette BIO Râpée Andalouse</p> <p>Aiguillette de Poulet Français en Colombo</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Camembert</p> <p>Clafoutis à la Prune, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO</p> <p>Filet de Merlu sauce Massalé</p> <p>Riz BIO aux Poivrons</p> <p>Saget BIO de Chindrieux</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Rosace de Melon Charentais</p> <p>Rôti de Veau Français aux Oignons</p> <p>Gratin Dauphinois, PDT BIO</p> <p>Tome AOP des Bauges</p> <p>Muffin au Citron</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Chipolata de Région au Four</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Fromage de Chèvre</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Concombre à la Crétoise</p> <p>Ragoût d'Agneau à l'Espagnole</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Rougail de Tomates Fraîches BIO</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy</p>	<p>Salade de Riz BIO Colorée</p> <p>Cabillaud façon Dugléré</p> <p>Aubergine & Courgette BIO Confités</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier, PDT BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Dessert au Lait BIO</p>