

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 Mardi + repas du Mercredi

Jeudi repas du Jeudi + repas du Vendredi  
Vendredi repas du Samedi + repas du Dimanche

**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

**MENU DU 16 SEPTEMBRE AU 17 NOVEMBRE 2024**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
CREPE CHAMPIGNONS 1 2 3 COTE DE PORC FR 3 COTE DE BLETTE  TOMME FLAMBY 3  POTAGE	CERVELAS REMOULADE FR 2 9 10 COQ AU VIN FR 1 POLENTA 1 1 1 FROMAGE BLANC FRUIT  POTAGE	SALADE DE PERLE/SURIMI 1 2 3 9 10 13 14 LANGUE DE BŒUF BR 11 EPINARD 3 EMMENTAL PATISSERIE 1 2 3  POTAGE	TARTE AU FROMAGE  1 2 3 PALERON DE BŒUF UE CAROTTES VICHY 3 KIRI FLAN COCO 1 2 3 5  POTAGE	SALADE CROUTON  1 BRANDA DE MORUE 1 3 9 12 14  YAOURT PECHE SIROP  POTAGE	TERRINE DE CAMPAGNE  FR 6 HACHER BOUCHER FR 3 BROCOLI  CAMEMBERT CAKE ANANAS 1 2 3  POTAGE	CŒUR DE PALMIER  2 9 10 AUBERGINE FARCIE UE 1 2 3 COQUILLETES 1 2 3 PETIT SUISSE SALADE DE FRUIT  POTAGE
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ŒUF MAYO  2 3 FILET DE POULET UE 3 BRUNOISE DE LEGUMES 3 BLEU CREME DESSERT 3  POTAGE	MORTADELLE  UE 3 5 10 BŒUF BOURGUIGNON UE 1 RIZ  KIRI COMPOTE  POTAGE	CHAMPIGNONS FINES HERBES 1 3 CUISSÉ DE PINTADE FR 3 HARICOT VERT  3 YAOURT SALADE DE FRUITS  POTAGE	TOMATE/BASILIC  9 10 TÊTE DE VEAU UE 2 9 10 FLAGEOLETS  3 TOMME PATISSERIE 1 2 3  POTAGE	MACEDOINE  2 9 10 QUEUE DE LOTTE  GRATIN DAUPHINOIS  3 FROMAGE BLANC FRUIT  POTAGE	PISSALADIÈRE  1 3 14 GIGOT D AGNEAU NZ 3 LEGUMES A L ORIENTAL 11 CAMEMBERT BANANE FLAMBÉE 3  POTAGE	SALADE DE LENTILLES  2 9 10 CANNELLONI FR 1 2 3 11  EMMENTAL FARE BRETON 1 2 3  POTAGE
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ROSETTE  ESCALOPE VIENNOISE FR 1 6 HARICOTS PLATS 3 FROMAGE BLANC DANETTE 3  POTAGE	BETTERAVE MOUTARDE A L ANCIENNE 2 9 10 SAUCISSE VIGNERONE  UE 3 5 10 PATES 1 2 3 TOMME SALADE DE FRUITS  POTAGE	ASPIC  FR 2 VEAU MARENGO UE CHOUX FLEURS  CAMEMBERT PATISSERIE 1 2 3  POTAGE	SALADE VERTE  GATEAU DE FOIE FR 1 2 3 QUENELLES 1 2 3 YAOURT FRUIT  POTAGE	PENNE AU PESTO  1 2 3 9 10 PAVE DE COLIN AU CITRON  JARDINIÈRE DE LEGUMES 3 KIRI FLAN SEMOULE 1 3  POTAGE	CROISSAN AU JAMBON  1 3 ROTI DE VEAU  UE 3 GRATIN DE COURGETTES 1 3 PETIT SUISSE POIRE CHOCOLAT  POTAGE	CAROTTES RAPEES  2 9 10 LAPIN CHASSEUR 3 POMME VAPEUR  BLEU MADELEINE 1 2 3  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 / BRÉSIL / NOUVELLE ZÉLANDE						