

Portages à Domicile : FEIGERES PORTAGE

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2023

	lundi 4 déc.	mardi 5 déc.	mercredi 6 déc.	jeudi 7 déc.	vendredi 8 déc.	samedi 9 déc.	dimanche 10 déc.
Semaine 49	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Citron & Huile d'Olive</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt aux Coing BIO du Crêt Joli</p>	<p>Crème Dubarry Lezsaisons</p> <p>Emincé de Poulet Français sauce Vallée d'Auge</p> <p>Polenta BIO au Potimarron BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Clémentine</p>	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Epices</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Rôti de Porc Français sauce Curry</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade de Farfalles, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Quiche au Fromage, Oeufs BIO & Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Épinards au Lait BIO de Minzier</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pomme BIO de Haute-Savoie</p> <p>Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>Salade d'Endives & Noix</p> <p>Emincé de Dinde Française sauce Crème</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>Terrine de Campagne</p> <p>Sauté de Porc Français aux Oignons</p> <p>Purée de Pommes de Terre BIO</p> <p>Etuvée de Blettes BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
Semaine 50	<p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Tome AOP BIO des Bauges</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy</p>	<p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Escalope de Dinde Française à la Provençale</p> <p>Purée PDT & Potimarron BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier, Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Leztroy & Dés de Fromage de Région</p> <p>Boeuf Français façon Bourguignon</p> <p>Croquets BIO Alpina Savoie Crémeux</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Oeufs Brouillés BIO Français aux Fines Herbes</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO Béchamel</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Champignons à la Grecque</p> <p>Paupiette de Veau Forestière</p> <p>Pommes de Terre BIO Sautées</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Compote Pomme BIO & Orange</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Escalope de Porc Français à la Moutarde</p> <p>Lingots à l'Ancienne</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Brownies Leztroy</p>
Semaine 51	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomate Leztroy</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO façon Gribiche</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Ferme de Challonges</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Meule de Savoie</p> <p>Pomme BIO Lacroix, à Cercier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Trio de Poissons & Gnocchis Crémeux</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p> <i>Repas de Noël !</i></p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade de Riz BIO à l'Œuf BIO</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Endives Braisés à l'Orange</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Chou Rouge BIO en Rémoulade</p> <p>Sauté de Canard aux Navets</p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p>Navets BIO Poêlés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Bûche Leztroy</p>