

Portage à domicile - Menus Sans Sel pour la semaine du 30/03 au 06/04



Dans le contexte actuel d'épidémie de Covid-19, le pôle culinaire fonctionne en mode dégradé. Nous mettons tout en œuvre pour assurer la production des repas. Les menus ont été modifiés et des changements de dernière minute pourront être opérés si nécessaires. Nous vous remercions de votre compréhension.

	MARDI 31	MERCREDI 1 ^{er}	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5	LUNDI 6
POTAGE	Potage 	Potage 	Potage 	Potage 	Velouté d'asperges de Soustons  	Potage	Potage 
ENTREE	Œuf dur	Betteraves bio vinaigrette 	Taboulé bio  	Radis et beurre	Carottes râpées vinaigrette  	Pâté de campagne 	Macédoine vinaigrette 
PLAT	Entrecôte	Echine de porc 	Cuisse de poulet rôti à l'oignon 	Filet de colin nature	Tarte oignon jambon	Cuisse de poulet rôti 	Daube de bœuf de Chalosse à l'ancienne  
	Haricots verts au beurre 	Lentilles bio du Gers 	Petits pois à la française 	Riz camarguais bio au beurre 	-	Purée	Torsades bio au beurre 
FROMAGE	Saint paulin	-	Saint paulin	-	Saint paulin	Saint paulin	Saint paulin
DESSERT	Pomme bio 	Yaourt artisanal à la vanille  	Banane	Yaourt artisanal à la vanille  	Pomme cuite à la cannelle	Crêpes	Orange bio 



: Agriculture Biologique



: Label Rouge



: Approvisionnement local



: Production maison



: Bleu Blanc Cœur



: Porc du Sud-Ouest



: Viandes de France



: Fruits et Légumes de France



: Yaourt artisanal du Pays Basque – Médaille d'argent 2013 au concours Général Agricole

*Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements