

# Portage à domicile - Menus Sans sucre 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 <sup>er</sup>	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5	LUNDI 6
<b>POTAGE</b>	Potage 	Potage 	Potage 	Potage 	Velouté d'asperges de Soustons  	Consommé de boeuf et pâtes alphabets	Potage 
<b>ENTREE</b>	Sardines au citron	Betteraves bio vinaigrette 	Taboulé bio  	Radis et beurre	Carottes râpées vinaigrette  	Pâté landais et cornichon 	Macédoine vinaigrette 
<b>PLAT</b>	Rôti de bœuf Bleu Blanc Cœur  	Confit de porc 	Cuisse de poulet rôti à l'oignon 	Colin pané et citron	Lasagnes bolognaises	Confit de poule 	Daube de bœuf de Chalosse à l'ancienne  
	Haricots verts au beurre 	Lentilles bio du Gers 	Petits pois au jus 	Riz camarguais bio au beurre 	-	Mogettes vendéennes	Torsades bio au beurre 
<b>FROMAGE</b>	Edam	-	Saint paulin	-	Saint nectaire	Brie	Camembert
<b>DESSERT</b>	Pomme bio 	Yaourt artisanal nature  	Banane	Yaourt artisanal nature  	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