



Menu portage de repas Sables d'Olonne Services & "Le Garde Manger"

NOM :

PRENOM :

SOS
Sables d'Olonne Services

MENU DU SAMEDI 22 ET DIMANCHE 23 MAI 2021

JOUR SELECTIONNE

ENTREE

QUANTITE
SAMEDI

QUANTITE
DIMANCHE

Salade de Pommes de terre au coulis de Betterave et Harengs fumés

Composition : Pommes de terre, betterave, harengs fumés, crème, vinaigre, cornichons, persil, ciboulette, sel

Clafoutis au Chèvre d'Aizenay, tomate cerise, basilic, lard fumé

Composition : Chèvre artisanal d'Aizenay, lard fumé, tomate cerise, basilic, farine, lait, crème, oeufs frais, sel

PLAT

Effiloché de Canard Confit et Mousseline de Patate douce

Composition : Canard de Vendée, bouillon de canard, miel, sauce soja, vinaigre, patate douce, beurre, sel

Poisson du Marché sauce Moutarde aux Algues, riz et petits légumes

Composition : Poisson du Marché (lieu, cabillaud ou merlu) riz, carottes, courgettes, champignons, moutarde, algues (nori, wakamé, dulce) crème, moutarde à l'ancienne, maïzena, oignons, ail, huile d'olive, sel de l'Ile d'Olonne

DESSERT

Mousse Yaourt aux fruits rouges, croustillant amandes

Composition : Yaourt, crème, sucre, gélatine, fraises, framboise, farine, beurre, poudre d'amandes

Semoule de Millet Bio "secret de mamie", caramel fleur de sel

Composition : Semoule de Millet bio, lait, blanc d'œuf, sucre, beurre, crème, fleur de sel de l'Ile d'Olonne

Signature validant votre commande :

NOM :

PRENOM :

Menu à nous retourner au plus tard le :

MERCREDI 5 MAI 2021

Agence Sables d'Olonne Services
69 Rue nationale - 85100 LES SABLES D'OLONNE
02 51 21 62 43