

S'EMP RTER

Prêt à chauffer

Menu (10\$ chacun 15\$ portions doubles)

- 1- Burger de veau avec oignons caramélisés et fromage Oka, servi dans un pain berbère aux nigelles, accompagné d'une salade du moment.
- 2- Penne méditerranéen : poivrons, aubergines, olives noires, tomates cerises ; nappés d'une sauce tomate et basilic et fromage fêta de brebis
- 3- Poisson à l'indienne, sauce au cari, agrumes, gingembre et coco servi sur un lit de salade de quinoa aux petits fruits confits.
- 4- Filet de porc, à l'ail et au romarin, sauce crémeuse aux poireaux, accompagné de légumes grillés.
- 5- Pizza au jambon fumé, tomates cerises, morceaux de mangues, menthe fraîches, fromage mozzarella, sauce tomate basilic, accompagné d'une salade inspiré du moment.

Menu enfant (5\$ chacun)

- 1- Pizza sourire à la viande fume, sauce tomate et basilic, fromage mozzarella
- 2- Macaroni au fromage cheddar doux et mozzarella
- 3- Roulé au poulet, pommes, laitue Boston, mayonnaise à l'érable, accompagné de crudité et trempette au yaourt.

Tous nos plats vont au four micro-ondes de 2 à 3 minutes ou au four conventionnel environs 5 minutes à 350, dans leurs contenants, sans le couvercle.

Merci et bon appétit !

Menu Poucino & Poucinette

Purée de fruits : (Dans des baby cubes congelé de 10 unités de 1 once, avec un mélange des trios varieties = 8 \$)

-Mangue et banane.

-Pêche, pomme et abricot.

-Pomme et cannelle.

Purée de légumes : (Dans des baby cubes congelé de 10 unités de 1 once, avec un mélange des trios varieties = 8 \$)

-Courge musquée et poire.

-Brocoli, carotte, panais, rutabaga, pomme de terre du Yukon et basilic frais.

-Patate douce, épinard, pois et maïs.

Repas complets en purés : (Dans des baby cubes congelé de 10 unités de 1 once, avec un mélange des cinq varieties = 10 \$)

-Poulet, mangue, oignon vert et raisins secs.

-Poulet, abricot, coulis de tomates et patate douce, ail, oignons, huile d'olive.

-Agneau, pomme Cortland, pruneau, patate douce, oignon, ail et menthe.

-Foie de veau, carotte, datte, poivron rouge et courge musquée, poireau, thym

-Saumon, canneberges, oignon vert, origan, citron

Croques en doigts : (En format de 10 unités congelé pour = 8\$)

-Croquettes de poulet et de pomme, oignons, persil, thym, panure de pain blanc, farine, huile de canola

-Croquettes de pois chiches ; oignons, ail, cumin, sauge, persil, oeufs, huile d'olive, huile de canola, farine

Les purées pour bébés de chez *S'emporter* ont été créées pour que votre enfant découvre et se familiarise avec de nouvelles saveurs, couleurs et textures authentiques tout en ayant pour objectif que son alimentation soit variée et équilibrée.

Il est recommandé de commencer l'alimentation de votre bébé en lui offrant une saveur à la fois pendant 2 à 5 jours afin de s'assurer qu'il les accepte bien, et qu'il n'ai pas de réaction allergique. Commencer avec les purées de légumes, ensuite celles aux fruits et pour favoriser la mastication, poursuivez avec les repas de différentes textures.

Il n'y a aucun ajout de sel, de sucre, de bouillon, d'agent de conservation dans nos purées. Elles sont faites à partir d'ingrédients purs tels que de l'eau portée à ébullition utilisée pour une texture plus onctueuse et des herbes fraîches pour agrémenter les saveurs.

Les viandes utilisées proviennent de la ferme Nordest à Mont-Laurier. Le bétail y est nourri aux grains naturels et peut brouter librement l'herbe des champs. La viande ne contient aucun médicament, ni hormone de croissance, ni pesticide, ni engrais chimique ; d'ailleurs, elle est sans gluten, chapelure, glutamate monosodique, salpêtre ou sel nitrite.