

S'EMP RTER

Prêt à chauffer

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

- 1- Saumon poêlé à la S'empoter; érable, balsamique, ail, origan et romarin servi sur une salade quinoa, légumineuses, celeri, canneberges et fromage feta de brebis
- 2- Bavette de bœuf marinée à l'asiatique, accompagné de riz basmati et légumes grillés.
- 3- Soupe-repas : lentilles, carottes, courgettes, oignon, ail et des lardons de porc dans un bouillon de poulet servi avec croutons aromatisés.
- 4- Spaghetti aux légumes et crevettes grillés, sauce tomates et basilic, parmesan frais.
- 5- Sandwich Italien; mélange de saucisses, tomates cerises, basilic frais et fromage gouda fumé, accompagné d'une salade inspirée du moment.

Menu enfant (5\$ chacun)

1-Salade de quinoa aux petits fruits confits : raisins, canneberges, abricots séchés avec de la pomme fraîche et des morceaux de poulet ; arrosée de notre vinaigrette à l'érable.

2- Roulé au jambon, avec fromage suisse, pomme sucrée, laitue Boston, mayonnaise à l'érable ; accompagné d'une salade verte, avec fraises, parmesan et amandes grillées.

3- Pizza sourire à la viande fumée, servie avec des pâtes à la sauce tomates.

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.