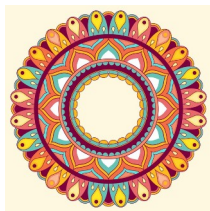
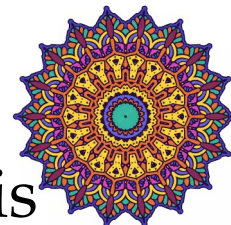


Menus

Salle de Convivialité Marie Paradis



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

Lundi 5 Août

Terrine de poissons sauce tomate*
Chipolatas* & Coquillettes bio 1/2 complètes au beurre*
Petits suisses natures bio
Fruit



Mardi 6 Août

Concombres bio en salade*
PLANCHA & Haricots verts bio*
Fromage blanc bio
Gaufre

Mercredi 7 Août

Pastèque
Tomates farcies & Riz pilaf bio*
Camembert Normand AOP
Cocktail de fruits au sirop

Jeudi 8 Août

Choux fleurs bio en salade*
Lasagnes de légumes et emmental*
Petits suisses natures bio
Fruit



Vendredi 9 Août

Pépinettes en salade*
Saumon* & Haricots plats & haricots beurre*
Abondance AOP
Fruit

Sous réserve de
changement & selon
approvisionnements.

Nos menus risquent de
contenir des allergènes
parmi les suivants :
Arachide, céleri, céréales
contenant du gluten,
crustacés, fruits à coque,
lait de vache, lupin,
mollusques, moutarde,
œufs, poissons, sésame,
soja, sulfites. Pour plus
d'informations, n'hésitez
pas à prendre contact.

