

# 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 19 Août

Carottes râpées bio\*

Brandade de poissons\*

Coulommiers

Purée pommes bio, locales et mûres\*

Mardi 20 Août

Coquillettes bio en salade\*

Filet de poulet fermier & Courgettes bio sautées\*

Yaourt aux fruits du Val d'Arly

Fruit

Mercredi 21 Août

Guacamole\*

Chili con carne\* & Riz pilaf bio\*

Yaourt nature bio

Fruit

Jeudi 22 Août

Tomates bio, fromage de brebis et basilic\*

Poisson du jour\* - Mayonnaise & Poêlée méridionale\*

Petits suisses natures bio

Donut

Vendredi 23 Août

Haricots verts bio en salade\*

Cappellettis aux fromages sauce ciboulette\*

Roquefort 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.

