

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 2 Septembre

Salade verte bio*

Steak haché* & Coquillettes bio au beurre*

Beaufort AOP

Purée pommes bio*

Mardi 3 Septembre

Taboulé à la menthe*

Cordon bleu de dinde* & Haricots verts bio*

Yaourt aux fruits du Val d'Arly

Fruit

Mercredi 4 Septembre

Concombres bio au fromage blanc bio*

PLANCHA & Gnocchis à la romaine*

Morbier AOP

Pêches au sirop bio



Jeudi 5 Septembre

Carottes râpées bio*

Saumon frais* & Épinards bio à la crème*

Tomme de chèvre

Gâteau de Savoie*

Vendredi 6 Septembre

Œufs bio mimosa*

Saucisses de Morteau* & Dahl indien*

Cantal AOP

Fruit

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.



Sous réserve de changement, selon adaptation alimentaire & selon approvisionnements.