



# 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 9 Septembre

Riz bio en salade\*

Bœuf braisé\*

Gratin de choux fleurs bio\*

Camembert Normand AOP

Fruit

Mardi 10 Septembre

Salade verte bio\*

PLANCHA

Pommes de terre anglaise bio\*

Yaourt nature bio

Purée pommes bio, locales et framboises\*



Mercredi 11 Septembre

Coquillettes bio en salade\*

Lieu noir frais\*

Ratatouille maison\*

Tomme du Val d'Arly IGP

Fruit

Jeudi 12 Septembre

Betteraves rouges vinaigrette\*

Œufs durs bio sauce tomate\*

Petits pois bio\*

Comté AOP

Fruit

Vendredi 13 Septembre

Tomates bio en salade\*

Sauté de dinde bio\*

Carottes bio à la crème\*

Galet de chèvre frais

Gâteau au yaourt\*



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.