

Menus

Salle de Convivialité Marie Paradis

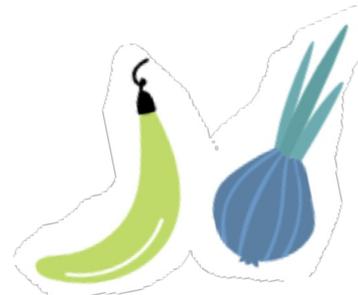
Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Fait maison

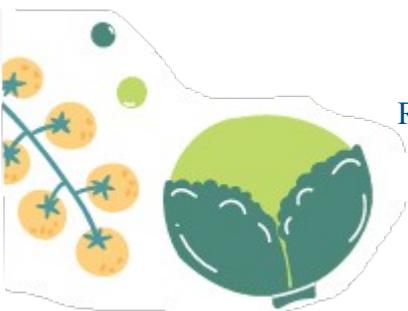
Lundi 16 Septembre

Choux blancs bio à la menthe*
Filet de hoki* & Riz pilaf bio aux petits légumes*
Crème dessert vanille bio
Purée pommes bio, locales et abricots*



Mardi 17 Septembre

Pépinettes en salade*
Rôti de veau à la moutarde* & Brocolis bio et petits légumes*
Abondance AOP
Fruit



Mercredi 18 Septembre

Salade verte bio*
PLANCHA & Pâtes torsades 1/2 complètes bio*
Munster AOP
Salade de fruits au sirop



Jeudi 19 Septembre

La Mélodie des Mets Locaux

Saucisson sec de Magland
Sauté d'agneau des 2 Savoie* & Purée de pommes de terre bio et locales*
Yaourt aux myrtilles du Val d'Arly
Fruit



Vendredi 20 Septembre

Soupe savoyarde*
Pastèque*
Filet de merlu frais* & Haricots plats et haricots beurre*
Tomme de brebis
Cookies*



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 approvisionnements.

