

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 23 Septembre

Potage parmentier*

Diots de Savoie*

Gratin bio courges et pommes de terre locales*

Yaourt à la châtaigne bio

Mardi 24 Septembre

Salade verte bio*

PLANCHA & Pommes de terre anglaise bio*

Tomme du Val d'Arly

Ananas au sirop



Mercredi 25 Septembre

Quiche aux fromages*

Dos de colin*

Épinards bio à la crème*

Cantal AOP

Fruit

Jeudi 26 Septembre

Haricots verts bio en salade*

Filet de bœuf rôti*

Frites

Bûche de chèvre

Fruit

Vendredi 27 Septembre

Melon

Quenelles natures sauce béchamel*

Courgettes bio sautées*

Morbier AOP

Tarte alsacienne*



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.