

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 13 Mai

Salade de tomates, olives noires et dès d'emmental*

Saumon*

Frites

Cantal jeune AOP

Compote de pêches



Mardi 14 Mai

Ebly en salade*

Omelette bio aux épinards, tomates et emmental*

Riz pilaf bio*

Crème dessert chocolat bio

Fruit

Mercredi 15 Mai

Concombres bio à l'indienne*

Chipolatas*

Purée Saint Germain*

Beaufort AOP

Ananas au sirop

Jeudi 16 Mai

Salade verte bio*

Aiguillettes de poulet fermier sauce thaï*

Ratatouille*

Boursin

Cake aux pépites de chocolat*

Vendredi 17 Mai

Crème de légumes*

Fonds d'artichauts en salade*

Paella au poisson*

Yaourt nature bio

Fruit

Sous réserve de changement, selon adaptation alimentaire & 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.