

Menus MJC et Centre de Loisirs

CHAMONIX-MONT-BLANC

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



***Fait maison**



Lundi 9 février – Menu végétarien

Haricots blancs bio en salade*

Gratin de courges bio et pommes de terre bio*

Morbier AOP

Fruit



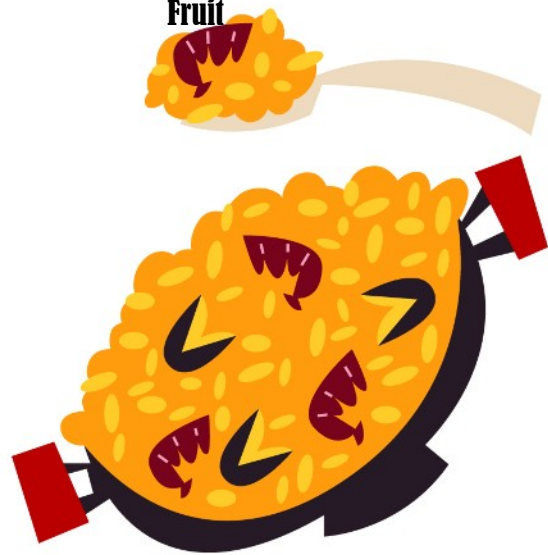
Mardi 10 février – Menu espagnol

Gaspacho andalous*

Paella au riz bio*

Manchego

Fruit



Mercredi 11 février

Cœurs de blé aux oranges bio, feta et sauce crémeuse*

Saucisse de Toulouse* & Purée de carottes bio*

Pont l'évêque AOP

Fruit



Jeudi 12 février

Salade verte bio aux dès d'emmental*

Émincé de bœuf au paprika* & Gratin de céleris raves bio et pommes de terre bio*

Cookies aux pépites de chocolat*



Vendredi 13 février

Pamplermousse rose bio*

Sauté de dinde bio sauce aux graines de moutarde* & Boulghour bio au beurre*

Comté AOP

Purée de pommes bio, locales et fruits exotiques*



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.