



Salle de Convivialité Marie Par dis

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

*Fait maison



Sous réserve de changement & selon
approvisionnements.

Lundi 4 mai

Pizza aux fromages



Sauté de dinde bio sauce poulette*

Purée de carottes bio*



Chanteneige nature

Chocolat liégeois

Mardi 5 mai



Salade verte bio vinaigrette à l'huile de colza*



Raviolis champignons – ail des ours bio de Royans sauce ciboulette*

Tomme du Val d'Arly IGP



Poires bio au sirop

Mercredi 6 mai

Salade grecque de cœur de blé toasté*

Lieu noir sauce normande*



Épinards bio au beurre*

Pont l'évêque AOP

Fruit



Jeudi 7 mai



Radis bio* – beurre

Sauté d'agneau des 2 Savoie au paprika*



Ratatouille bio*

Gâteau de Savoie* et crème anglaise



Vendredi 8 mai

Férié



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.