

Menus

Salle de Convivialité

Marie Paradis

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



*Fait maison

Lundi 18 mai

Patates douces bio et herbes en salade* 

Rôti de veau sauce basquaise*

Courgettes émincées bio sautées* 

 Crème dessert vanille bio

Petit beurre bio 

Mardi 19 mai

 Salade verte bio vinaigrette*

Gambas à la plancha

Pommes de terre bio à l'anglaise* 

Tartare ail et fines herbes

Pêches au sirop

Mercredi 20 mai

Cake aux olives*

Steak haché au jus*

Purée de carottes bio et locales* 



Camembert normand AOP 

Fruit

Jeudi 21 mai

 Tomates bio et mozzarella en salade*

Œufs brouillés bio à l'emmental* 

 Épinards bio* 

Roquefort AOP

Gâteau au chocolat bio* 

Vendredi 22 mai

Haricots verts extra fins en salade*

 Filet de poulet fermier marinade au romarin et citron*

Gnocchis à la romaine*

Tomme du Val d'Arly IGP 

Fruit

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.