



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 25 mai
Féerie



Mardi 26 mai
Taboulé oriental



Nem de légumes bio sauce soja et gingembre* & Haricots verts extra fins persillés*

Yaourt bio et fermier à la framboise



Fruit

Mercredi 27 mai



Salade verte bio et dès de chèvre, vinaigrette à l'huile de noix*



Rôti de porc label rouge à la tomate* & Semoule de couscous bio*



Comté bio AOP



Purée de pommes bio et locales*



Jeudi 28 mai

Repas norvégien

Rillettes de saumon* et blinis

Cabillaud au four* & Pommes de terre bio*



Gouda

Cake façon norvégien*

Vendredi 29 mai

Tomates bio en salade*



Rosbif* & Frites*

Faisselle

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.