



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 10 août

Nem de légumes



Sauté de porc label rouge à la tomate et aux olives*

Riz bio pilaf*



Petit fromage frais bio



Fruit

Mardi 11 août



Tomates bio en salade vinaigrette à l'huile d'olive*



Galettes de flocons d'avoines bio et équitable, feta & piquillos*

Coulommiers



Purée fraîche aux pommes bio, locales et myrtilles*

Mercredi 12 août



Lentilles bio en salade*



Filet d'églefin MSC façon beurre blanc*



Courgettes bio sautées*

Yaourt fermier bio et local aux fraises



Fruit

Jeudi 13 août



Melon charentais bio*

Tournedos de bœuf à la plancha*

Gratin de blettes bio et pommes de terre bio*



Emmental de Savoie IGP

Crème dessert chocolat bio



Vendredi 14 août

Salade verte bio vinaigrette italienne*



Hachis parmentier aux confits de canard*

Bleu de Bresse

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.