

Menu

Salle de Convivialité

Marie Paradi



Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



*Fait maison

Lundi 17 août

Carottes râpées bio en salade*
Brandade de poisson*
Reblochon du Val d'Arly AOP
Fruit



Mardi 18 août

Quinoa bio façon taboulé*
Saucisse de Morteau*
Haricots verts extra fins aux petits oignons*
Brie de Meaux AOP
Purée de pommes bio, locales et mirabelles bio



Mercredi 19 août

Pastèque bio*
Magret de canard bleu blanc cœur sauce forestière*
Riz bio sauté à la thaïlandaise*
Abondance AOP
Cocktail de fruits au sirop



Jeudi 20 août

Sortie prévue

Vendredi 21 août

Brocolis bio et pommes bio en salade*
Côte de bœuf à la plancha*
Pommes de terre rissolées bio*
Morbier AOP
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.