

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 24 août

Feuilleté au fromage
Filet de cabillaud sauce normande*
Courgettes bio sautées*
Tomme de chèvre
Fruit



Mardi 25 août

Choux blancs bio en salade*
Sauté de bœuf colombo*
Blé mondé au beurre*
Meule de Savoie IGP
Fruit



Mercredi 26 août

Taboulé bio à la menthe*
Filet de hoki sauce tomates et fenouils à la plancha*
Épinards bio au beurre*
Petit fromage frais bio
Fruit



Jeudi 27 août

Salade verte bio aux dès d'emmental*
Sauté d'agneau des 2 Savoie au paprika*
Gratin de carottes bio*
Cantal AOP
Cake aux pépites de chocolat*



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.



Vendredi 28 août
Menu aux couleurs indiennes

Khira raïta bio*
Dahl indien aux lentilles bio et lait de coco*
Boulghour pilaf bio*
Faisselle
Purée de mangues

