

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 14 septembre

Salade verte bio vinaigrette classique*



Tartiflette au reblochon du Val d'Arly*



Petit fromage frais bio



Fruit

Mardi 15 septembre

Houmous bio de patates douces et pois chiches*



Sauté de veau à la moutarde* & Purée de brocolis bio*



Tomme du Val d'Arly IGP



Fruit

Mercredi 16 septembre



Betteraves rouges bio vinaigrette classique*

Sot l'y laisse de dinde sauce poulette* & Riz bio pilaf*



Meule de Savoie



Fruit

Jeudi 17 septembre

Tomates bio et maïs en salade*



Quenelles natures sauce mornay* & Courgettes bio émincées sautées*



Panna cotta aux fruits rouges*

Tuiles aux amandes*

Vendredi 18 septembre

Salade niçoise bio*

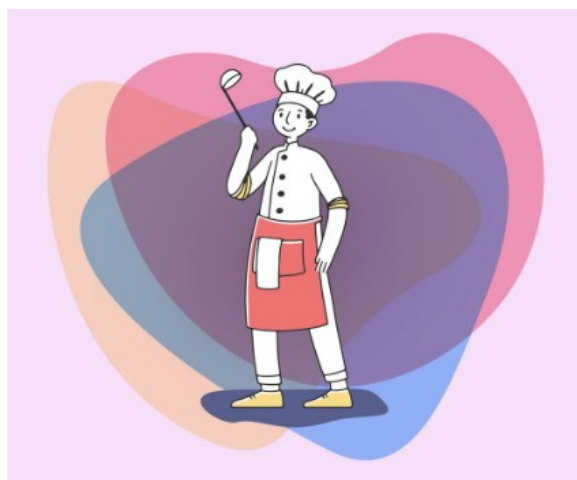


Filet de colin au pesto rouge* & Pommes de terre anglaise bio*



Yaourt brassé bio à la myrtille

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.