

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 21 septembre

Pizza aux fromages*



Sauté de porc label rouge à l'asiatique*

Courges butternut bio*



Saint Paulin

Fruit

Mardi 22 septembre



Crème de légumes bio*

Cœur de filet de merlu sauce dieppoise*

Pommes de terre rissolées bio*



Cantal jeune AOP

Fruit



Mercredi 23 septembre



Pépinettes bio en salade*

Omelette japonaise bio*



Haricots verts bio persillés*

Comté bio AOP et équitable

Fruit



Jeudi 24 septembre



Radis bio* – beurre

Sauté d'agneau des 2 Savoies*



Gratin aux courgettes bio*



Galet de chèvre frais de la Ferme à Laya

Biscuit pain de gène moelleux*



Vendredi 25 septembre



Céleri rémoulade bio*

Rôti de veau à la moutarde*



Semoule de couscous bio*



Yaourt brassé bio aromatisé à la verveine

Purée de pommes bio et locales*



Bon Appétit

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.