

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 26 octobre

Coleslaw bio*



Cœur de filet de merlu sauce aux amandes* & Pâtes spirales tricolores bio*



Camembert AOP



Purée de pommes bio et locales*



Mardi 27 octobre

Riz bio en salade*



Sauté de veau à l'asiatique*

Haricots plats à l'huile d'olive bio*



Reblochon du Val d'Arly AOP



Fruit

Mercredi 28 octobre

Salade verte bio*



Chili végétarien*

Comté bio AOP équitable



Purée de pommes bio, locales et myrtilles bio*



Jeudi 29 octobre



Choux chinois, pommes bio, mimolette et noix*

Filet de colin sauce estragon*



Gratin de carottes bio*



Crème dessert chocolat bio

Tarte aux poires bio, locales à la bourdaloue*



Vendredi 30 octobre



Crème de légumes bio*

Œufs brouillés bio à l'emmental*

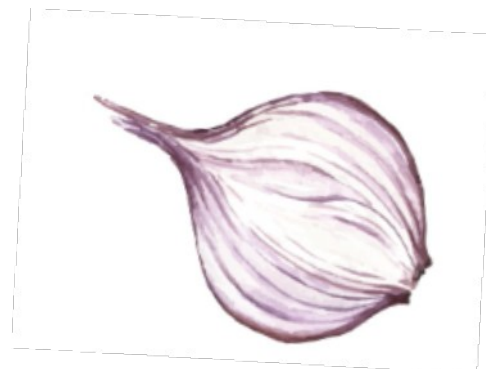


Petits pois bio au jus*

Petit fromage frais bio



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.