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 9 novembre
Carottes râpées bio aux citrons*
Brandade de poissons*
Gouda
Poires bio pochées au sirop*

Mardi 10 novembre



Mercredi 11 novembre - Férié

Jeudi 12 novembre
Soupe tunisienne bio*
Sauté de poulet bio* & Purée de céleris bio*
Saint Moret
Gâteau au fromage blanc*

Vendredi 13 novembre
Haricots verts extra fins en salade*
Saumon sauce safranée* & Pommes de terre anglaise bio*
Yaourt aux fruits du Val d'Arly
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.

Document réalisé par la Cuisine Centrale de Chamonix Mont-Blanc