

Menus Salle de Convivialité Marie Paradis

CHAMONIX-MONT-BLANC

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Crostiflette la marmotte

2026 NIVEAU 1 Label Ecocert «En Cuisine»

Tous nos menus sont servis avec du pain bio. *Fait maison

Lundi 16 novembre
Quiche aux légumes*
Dahl indien aux lentilles bio et lait de coco* & Boulghour bio pilaf*
Morbier AOP
Fruit

Mardi 17 novembre
Soupe norvégienne de légumes bio*
Filet de hoki sauce normande* & Pâtes bio*
Yaourt nature bio
Fruit

Mercredi 18 novembre
Coleslaw bio*
Rôti de veau à la moutarde* & Petits pois bio*
Coulommiers
Fruit

Jeudi 19 novembre
Flammekueche*
Choucroute maison*
Munster AOP
Tartelette aux mirabelles bio

Vendredi 20 novembre
Coquillettes bio 1/2 complètes en salade*
Sauté de poulet bio au curry & Potiron bio et locaux
Beaufort AOP
Purée de pommes bio, locales et coings

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