Menus Salle de Convivialité Marie Paradis

CHAMONIX-MONT-BLANC

2026 NIVEAU 1 Label Ecocert «En Cuisine»

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Crostiflette la marmotte

****Fait maison***

Lundi 30 novembre
Lentilles bio en salade vinaigrette classique*
Sauté de porc label rouge au concassé de tomate et aux olives*
Carottes bio à la béchamel*
Port salut
Fruit



Mardi 1er décembre
Salade verte bio vinaigrette classique*
Fondue savoyarde* et son plateau de charcuteries*
Coupe pêche melba



Mercredi 2 décembre
Pois chiches bio en salade*
Filet de hoki sauce estragon*
Purée de brocolis bio*
Tomme du Val d'Arly IGP
Fruit

Jeudi 3 décembre
Salade bio vinaigrette à l'huile de noix*
Agneau au paprika*
Potimarron bio*
Galet de chèvre de la Ferme à Laya
Brownies*

Vendredi 4 décembre
Carottes bio vinaigrette balsamique*
Sauté de veau aux citrons*
Semoule de couscous bio*
Meule de Savoie
Purée de fruits exotiques*

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