Menus
Salle de Convivialité Marie Paradis

CHAMONIX-MONT-BLANC

2026 NIVEAU 1

Crostiflette la marmotte

Toutes nos viandes sont d'origine française VIANDES DE FRANCE

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

*Fait maison





Lundi 7 décembre

Céleris rémoulade bio*

Cœur de filet de merlu sauce curry* & Riz bio pilaf*

Saint Paulin

Cocktail de fruits au sirop

Mardi 8 décembre

Pâtes torsades tricolores bio en salade*

Sot l'y laisse de dinde sauce poulette* & Haricots verts aux petits oignons*

Yaourt bio et fermier à la myrtille

Fruit



Mercredi 9 décembre

Salade verte bio vinaigrette classique*

Tartiflette savoyarde*

Orange givrée

Jeudi 10 décembre

Choux blancs bio en salade*

Filet d'églefin façon beurre blanc* & Carottes bio et locales*

Bleu de Bresse

Gâteau de Savoie*

Vendredi 11 décembre

Saucisson brioché

Joue de bœuf confite* & Légumes bio de saison au bouillon*

Camembert Normand AOP

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