Menus
Salle de Convivialité Marie Paradis

CHAMONIX-MONT-BLANC

Toutes nos viandes sont d'origine française.

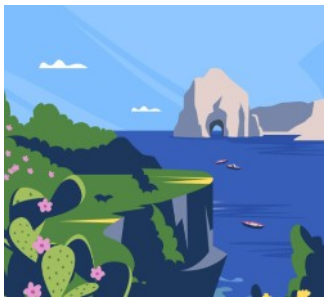
Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

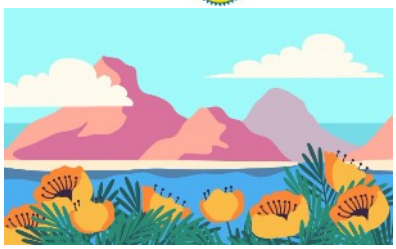
Crostiflette la marmotte

2026 NIVEAU 1 Label Ecocert «En Cuisine»

*Fait maison

Lundi 14 décembre – Repas Corse
Soupe paysanne Corse*
Ragoût d'agneau façon Corse* & Gratin de légumes au brocciu AOP*
Tomme de chèvre de la Pierre à Laya
Clémentine IGP de Corse





Mardi 15 décembre
Choux chinois, pommes bio, mimolette et noix*
Cœur de filet de merlu sauce dieppoise* & Riz bio pilaf*
Abondance AOP
Purée de poires bio et locales*

Mercredi 16 décembre
Lentilles bio en salade*
Bœuf bourguignon* & Gratin de courges bio et locales*
Tomme du Val d'Arly IGP
Fruit



Jeudi 17 décembre
Salade de mâche aux noix*
Raclette savoyarde*
Tarte alsacienne* et boule de glace

Vendredi 18 décembre – Repas de Noël
Apéritif avec des gougères au fromage
Saumon fumé
Sauté de chapon aux éclats de marrons*
Gratin dauphinois bio*
Tomme de Chèvre Ferme Pierre à Laya
Mont-Blanc, clémentines bio et surprise de Noël



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