Menus Salle de Convivialité

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

*Fait maison

Lundi 21 décembre
Haricots verts extra fins bio en salade*
Croziflette bio au reblochon du Val d'Arly*
Petit fromage frais bio
Cocktail de fruits au sirop

Mardi 22 décembre
Feuilleté croisillon emmental
Filet de colin sauce estragon*
Choux fleurs bio à la béchamel*
Fromage blanc bio
Fruit

Mercredi 23 décembre
Céleris rémoulade bio*
Rôti de porc label rouge à la sauge*
Boulghour bio pilaf*
Comté bio, AOP et équitable
Purée de pommes bio et locales maison

Jeudi 24 décembre
Foie gras maison*
Saumon sauce façon beurre blanc*
Purée de potimarrons bio et locaux*
Reblochon fermier du Val d'Arly AOP
Bûche de Noël pâtissière chocolat
Clémentines bio

Vendredi 25 décembre - Férié
Joyeux 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