Menus
Salle de Convivialité Marie Paradis

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

*Fait maison

Lundi 28 décembre
Pois chiches en salade*
Saucisse de Toulouse*
Brocolis bio et carottes bio au beurre*
Petit fromage frais bio
Fruit

Mardi 29 décembre
Coleslaw bio*
Raviolis champignons et ail des ours bio de Royans sauce ciboulette*
Chanteneige nature
Purée de pommes bio et locales*

Mercredi 23 décembre
Riz bio en salade*
Filet de hoki sauce normande*
Purée de potiron bio*
Yaourt nature bio
Fruit

Jeudi 31 décembre
Mâche et lardons en salade*
Pot au feu*
Munster AOP
Éclair au chocolat

Vendredi 1er janvier

Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite une belle et heureuse année 2027.

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