

Menus Scolaires et Centre de Loisirs

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



*Fait maison

Lundi 25 mai
Férié

Mardi 26 mai
Menu végétarien
Taboulé oriental

Nem de légumes bio sauce soja et gingembre*



Haricots verts extra fins persillés*
Yaourt bio et fermier à la framboise



Mercredi 27 mai

Salade verte bio et dès de chèvre,
vinaigrette à l'huile de noix*



Rôti de porc label rouge à la tomate*



Semoule de couscous bio*

Purée de pommes bio et locales* et boudoirs



Jeudi 28 mai

Repas norvégien

Rillettes de saumon* et blinis

Cabillaud au four*

Pommes de terre bio*



Gouda

Cake façon norvégien*



Document réalisé par la Cuisine Centrale de Chamonix Mont-Blanc

Vendredi 29 mai

Burger garni*

Frites

Petit pot de glace vanille et chocolat



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.