

Menu de la semaine

MIOS
 SELF SERVICE

Lundi 16/05 au Vendredi 20/05

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sardine à la tomate 50%
 Ou
 Sardine à l'huile 50%

Paupiette de veau sauce
 forestière

Haricots verts persillés

Flan chocolat

Purée pomme fraise 10%
 Ou
 Fruit de saison 90%

Carottes râpées vinaigrette 70%
 Ou
 Tartare de courgettes 30%

Filet de poisson meunière
 MSC

Purée de chou-fleur

Fromage blanc aux fruits

Biscuit au choix

Macédoine mayonnaise

Sauté de porc aux olives
 Rôti de dinde sce aux olives

Semoule et son bouillon

Kiri

Fruit de saison

Concombre vinaigrette

Omelette au fromage

Poêlée ratatouille

St Nectaire à la coupe

Tarte abricotine 20%
 Ou
 Tarte aux pommes 80%

Rillettes de canard + cornichon 50%
 Ou
 Saucisson à l'ail + cornichon 50%

Grignote de Poulet

Potatoes

Cantal jeune

Pomme cuite 10%
 Ou
 Fruit de saison 90%

Goûter

6

Purée pomme pruneaux
 Gaufrette chocolat

Fruit de saison
 Cake aux pépites de
 chocolat

Compote à boire
 Pain + nutella

Jus de fruits 100% pur jus
 Pain + Fromage

Yaourt à boire
 Petit beurre

L'intégralité de nos produits fabriqués dans notre atelier peut contenir l'ensemble de ces 14 allergènes à déclaration obligatoire :
 Céréales contenant du gluten - Crustacés - oeufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques