

# Menu de la semaine

SELF  
 MIOS

Lundi 6/06 au Vendredi 10/06

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

FERIE

Melon   
 Ou  
 ½ avocat vinaigrette 

Penne sauce crème  
 champignon 

Pois chiche 

Emmental 

Fruit de saison  
 Ou  
 Cocktail de fruits

Salade Waldorf

Poitrine de veau farcie  
 sauce forestière  
 (contient du porc) 


Galette brocolis carotte

Camembert 

Bavarois framboise

Macédoine mayonnaise  
 Ou  
 Œuf mayonnaise


Chipolatas   
 Saucisse de volaille s/porc

Haricots blancs sauce  
 tomate 


Petit suisse aromatisé 


Fruit de saison  
 Ou  
 Purée pomme fraise

Carottes râpées   
 Ou  
 Pastèque

Escalope de dinde sauce  
 moutarde 


Quinoa

Tomme de vache fermière  
 à la coupe 

Crème vanille   
 Ou  
 Crème caramel

Goûter

9

Compote de pomme   
 Gaufrette chocolat

Quatre Quart  
 Fruit de saison

Fromage pate ferme  
 Pain  
 Compote à boire

Pain + beurre  
 Jus de fruits 100% pur jus

Nous traitons les PAI (Projet d'Accueil Individualisé - intolérance alimentaire) sur prescription médicale. 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