

# Menu de la semaine

SELF

MIOS

Lundi 13/06 au Vendredi 17/06

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de pomme de terre  
 crudité  
 Ou  
 Salade de pâtes, crudité

Brochette de lapin Agenaise

Gratin de chou-fleur

Yaourt aromatisé

Fruit de saison  
 Ou  
 Purée de Pêche

Tomate en salade  
 Ou  
 Radis beurre

Cordon bleu de dinde

Carottes persillées

Comté à la coupe

Ananas au sirop  
 Ou  
 Fromage blanc sucré

Melon

Quiche lorraine

Salade verte

Edam

Compote pomme abricot

Friand fromage  
 Ou  
 Pizza fromage

Salade de boulgour, œuf  
 oignons, crudités

Petit suisse sucré

Fruit de saison  
 Ou  
 Purée pomme cassis

Betterave gouda  
 Ou  
 Concombre féta

Merlu sauce beurre citron

Semoule et son bouillon

Chanteneige

Tarte chocolat  
 Ou  
 Tarte aux pêches

Goûter

10

Gaufre liégeoise  
 Purée de pomme

Muffin  
 Fruit de saison

Yaourt à boire  
 Pain + chocolat

Fromage pate ferme +Pain  
 Jus de fruits 100% pur jus s/sa

Yaourt nature sucré  
 Palmito

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 - Sulfités - Lupin - Mollusques