

# Menu de la semaine

SELF  
 MIOS

Lundi 20/06 au Vendredi 24/06

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Feuilleté de chèvre  
 Ou  
 Crêpe au fromage

Saucisse de Toulouse

Carottes persillées

St Paulin

Fruit de saison  
 Ou  
 Quetsches au sirop

Taboulé citronné

Salade de pomme de terre,

Pizza mozzarella

Salade verte

Yaourt nature sucré

Ananas au sirop  
 Ou  
 Poire aux amandes effilées

Tomate en rondelle  
 vinaigrette

Escalope de dinde sauce  
 curry

Gratin de pommes de terre  
 à la provençale

Tomme de vache fermière  
 à la coupe

Flan vanille caramel

Concombre Vinaigrette

Carottes râpées

Jambon blanc

Macaroni

Babybel

Compote pomme fraise  
 Ou  
 Salade de fruits

Rillettes de canard +  
 cornichon  
 Ou  
 Terrine de campagne +  
 Poisson du jour sauce  
 beurre citron

Riz basmati

Cantal jeune

Pêche au sirop  
 Ou  
 Fruit de saison  
 (selon arrivage)

Goûter

1

Compote à boire  
 Tranche de brioche

Jus de fruit 100% pur jus  
 Pain + Confiture

Fruit de saison  
 Cookie nougatine

Fromage blanc sucré  
 Petit beurre

Brique de lait nature  
 Pain + chocolat

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