

Menu de la semaine

SELF

MIOS

Lundi 27/06 au Vendredi 01/07

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de penne, crudité
Ou
Taboulé citronné

Sauté de dinde ■ façon
blanquette

Chou-fleur persillé

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison ■
Ou
Quetsches au sirop

Radis beurre
Ou
Salade verte croustons

Couscous merguez poulet
■ ■

Edam ■

Liégeois vanille
Ou
Liégeois chocolat

Salade de tomate au thon

Hachis Parmentier

Fromage blanc sucré ■

Poire au sirop

Repas Mexicain

Concombre vinaigrette ■
Ou
Melon

Poisson du jour sauce
hollandaise
■

Pomme noisette

Emmental ■

Compote pomme framboise
Ou
Purée pomme ananas

Goûter

2

Brique de lait chocolaté
Muffin

Jus de fruit 100% pur jus
Petit suisse aromatisé

Compote à boire
Pain + Fromage

Yaourt nature sucré
P'ti moelleux aux pommes

Fromage blanc 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 - ■ Sulfites - ■ Lupin - ■ Mollusques