

Menu de la semaine

SCOLAIRE

MIOS

Lundi 13/06 au Vendredi 17/06

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de pomme de terre
crudité

Brochette de lapin Agenaise

Gratin de chou-fleur

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Tomate en salade

Cordon bleu de dinde

Carottes persillées

Comté à la coupe

Ananas au sirop

Melon

Quiche lorraine

Salade verte

Edam

Compote pomme abricot

Friand fromage

Salade de boulgour, œuf
oignons, crudités

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Concombre féta

Merlu sauce beurre citron

Semoule et son bouillon

Chanteneige

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 - œufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques