

Menu de la semaine

SCOLAIRE

MIOS

Lundi 20/06 au Vendredi 24/06

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Feuilleté de chèvre

Saucisse de Toulouse

Carottes persillées

St Paulin

Fruit de saison

Taboulé citronné

Pizza mozzarella

Salade verte

Yaourt nature sucré

Ananas au sirop

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 nappé caramel

Concombre Vinaigrette

Jambon blanc

Macaroni

Babybel

Compote pomme fraise

Rillettes de canard + cornichon

Poisson du jour sauce beurre citron

Riz basmati

Cantal jeune

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