

Menu de la semaine

MIOS  
 SELF SERVICE

Lundi 9/05 au Vendredi 13/05

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


Crème de foie + cornichon 50%  
 Ou  
 Tranche de jambon blanc beurre 50%


Boulette de bœuf   
 Sauce tomate


Torti


Croc lait



Purée de pêche  
 Ou  
 Fruit de saison 100%

Salade de lentilles  30%  
 Ou  
 Salade de pâtes avoine légumes aigre douce 70%


Cordon bleu végétarien 


Carottes persillées 

Comté 

Crème caramel  50%  
 Ou  
 Crème chocolat  50%

Concombre à la crème


Merguez 

Purée 

Edam


Compote pomme abricot

Melon 50%  
 Ou  
 Pastèque 50%


Sauté de dinde sauce moutarde 


Courgettes persillées

Buche de chèvre

Purée pomme cassis  70%  
 Ou  
 Pomme cuite 30%

Tomate fêta

Filet de merlu sauce beurre citron 

Riz  aux petits légumes

Chanteneige


Tarte au chocolat

Goûter 5

Yaourt aromatisé  
 P'ti moelleux marbré

Jus de fruits 100% pur jus  
 Tranche de brioche

Fruit de saison  
 Quatre Quart

Purée pomme cassis   
 Pain + chocolat

Brique de lait chocolaté  
 Galette Bretonne

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