

Menu de la semaine

SCOLAIRE

MIOS

Lundi 04/07 au Vendredi 08/07

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Saucisson sec + cornichon
 Ou
 Mousse de volaille + cornichon

Sauté de veau au pesto vert

Blé au bouillon

Yaourt velouté fruits

Fruit de saison

Salade de tzatsiki

Poisson pané MSC

Purée de brocolis

Brie de Meaux à la coupe

Crème chocolat

Betterave vinaigrette

Filet de poulet
 Sauce tomate

Gratin de courgette pomme
 de terre

Kiri

Fruit de saison

Melon

Rôti de bœuf

Frites

Mimolette

Eclair vanille

Crêpe au fromage

Brandade de morue

Salade verte

Gouda

Fruit de saison

Goûter

3

Compote de pomme
 Pain + Fromage

Petit suisse sucré
 Sablé pâtissier

Jus de fruit 100% pur jus
 Pain + Confiture

Yaourt à boire
 Galette bretonne

Brique de lait
 Barre muesli choco

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