

# Menu de la semaine

MIOS  
SELF SERVICE

Lundi 10/10 au Vendredi 14/10

**SEMAINE DU GOUT A THEME A DETERMINER**



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Taboulé citronné   
Ou  
Salade de pâte avoine tzatsiki 

Crousti fromage 

Petit pois 

Vache qui rit 

Purée de pêche   
Ou  
Fruit de saison 

Radis beurre  
Ou  
Tomate rondelle en vinaigrette

Ravioli à la tomate 

Yaourt aromatisé 

Purée de poire  
Ou  
Cocktail de fruit

Œuf mayonnaise

Filet de poisson + citron  
MSC

Epinards à la crème 

Gouda

Tarte au chocolat

Terrine de campagne +  
cornichon  
Ou  
Jambon de Bayonne beurre

Roti de dinde au jus   

Poêlée méridionale persillée

Yaourt nature sucré 



Fruit de saison au choix

Chou blanc vinaigrette  
Ou  
Concombre vinaigrette

Veau façon Osso bucco

Frites

Emmental à la coupe

Crème vanille   
Ou  
Crème chocolat 

Goûter

Yaourt velouté fruits  
Madeleine

Fromage pate ferme  
Pain  
Fruit de saison

Tranche de brioche  
Banane

Brique de lait chocolaté  
Gaufre liégeoise

Quatre Quart  
Jus de fruits 100% pur jus

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