

Menu de la semaine

Lundi 5/12/22 au Vendredi 9/12/22

Self Service

MIOS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de riz
Ou
Salade de boulgour

Galopin de veau au jus de veau

Poêlée de ratatouille

Yaourt vanille

Poire au sirop
Ou
Fruit de saison

Œuf dur vinaigrette
Ou
Saucisson + cornichon

Escalope de dinde
sauce tomate

Haricots verts persillés

Gouda à la coupe

Compote pomme vanille
Ou
Fruit de saison

Surimi mayonnaise

Boulette d'agneau cuisinée
teriyaki

Purée de patate douce

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette
Ou
Betterave vinaigrette

Saucisse végétarien

Lentilles

Saint Nectaire à la coupe

Beignet aux pommes
Ou
Beignet au chocolat

Potage de potiron

Hachis Parmentier

Salade verte vinaigrette

Rondelé nature

Flan vanille nappé caramel
Ou
Liégeois pomme châtaigne

Goûter

Pain + fromage pâte dure
Compote à boire

Galette bretonne
Petit suisse sucré

Pain + chocolat
Yaourt à boire

P'ti moelleux nature
Fruit de saison

Palmito
Jus de fruits 100% pur jus
s/sucre ajouté

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 - Sulfites - Lupin - Mollusques

Frais Local Label Rouge Agriculture Biologique Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Végétarien Viande française