

Menu de la semaine

Self Service

MIOS

Lundi 24/10/22 au Vendredi 28/10/22

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Terrine de campagne +
cornichon

Bœuf bourguignon

Poêlée villageoise persillée

Emmental à la coupe

Fruit de saison

Céleri rémoulade CE2

Poisson à la bordelaise

Nouille

Fromage blanc à la fraise

Fruit de saison

Carotte râpées vinaigrette

Filet de poulet à la moutarde

Haricots vert persillés

St Paulin

Purée de pomme

halloween

Concombre aux crevettes
vinaigrette

Chili végétarien/Haricots
rouge

Riz basmati

Flan chocolat

Palmito

Goûter

Madeleine
Compote à boire

Sablé pâtissier
Jus de fruits 100% pur jus
s/sucre ajouté

Galette bretonne
Yaourt nature sucré

Pain + chocolat
Fruit de saison

Quatre Quart
Verre de lait

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

Menu de la semaine

Self Service

MIOS

Lundi 31/10/22 au Vendredi 04/11/22

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betterave vinaigrette



Chausson de volaille bolognaise

Poêlée ratatouille

Kiri

Banane

Saucisson sec + cornichon

Escalope de dinde sauce crème curry



Frites

Brie de Meaux à la coupe

Fruit de saison

Salade coleslaw

Poisson du jour sauce beurre citron



Purée de patate douce cuisinée

Fromage ail et fines herbes

Tarte aux pommes Normande

Potage de légumes

Rôti de porc au jus



Poêlée de haricots blanc cuisinés à la graisse d'oie

Yaourt nature sucré



Fruit de saison

Salade sombrero

Maïs, haricots rouges, carottes, CELERI rave, haricots verts, pois doux, poivrons

Hachis Parmentier végétarien



Edam

Œuf au lait

2

Goûter

Yaourt vanille
Prince chocolat



Pain + Confiture collectif
Compote pomme vanille

Pik et Croq
Compote de poire

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

P'ti moelleux aux pommes
Brique de lait chocolaté

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

Menu de la semaine

Self Service

MIOS

Lundi 07/11/22 au Vendredi 11/11/22

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine mayonnaise
Ou
Asperge vinaigrette

Haut de cuisse de poulet

Haricots verts persillés

Fromage blanc sucré

Riz au lait vanille
Ou
Fruit de saison

Céleri rémoulade CE2
Ou
Chou blanc vinaigrette

Boudin noir

Purée de pomme de terre

Gouda

Compote pomme abricot
Ou
Pêche au sirop

Potage poireaux pomme de terre

Sauté de dinde sauce madère

Semoule et son bouillon

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette
Ou
Salade verte entrée

Tortilla pomme de terre oignons

Salade verte vinaigrette

Mimolette à la coupe

Liégeois café
Ou
Liégeois vanille

FERIE

Goûter

Barre céréale choco
Verre de lait

Pain + nutella collectif
Fruit de saison

Tranche de brioche +
fromage
Jus de fruits 100% pur jus
s/sucre ajouté

Madeleine
Fruit de saison

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

Menu de la semaine

Self Service

MIOS

Lundi 14/11/22

au Vendredi

18/11/22

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Œuf mayonnaise

Crousti fromage

Harcots beurre persillés

Samos

Fruit de saison
Ou
Purée Pom/fraise

Potage de légumes
Ou
Radis beurre

Tomate farcie

Ebly au bouillon

Tomme de vache fermiere
à la coupe

Banane
Ou
Cocktail de fruits

Carottes râpées vinaigrette

Rôti de dinde sauce forestière

Pomme crisper

Camembert

Purée de poire

Salade verte, croutons, maïs
Ou
Salade d'endives, mimolette

Sauté de porc
provençal olive

Torti

St Nectaire à la coupe

Crème vanille
Ou
Liégeois chocolat

Concombre à la crème
Ou
Potage poireaux pomme de terre

Filet de poisson meunière

Gratin de brocolis

Fromage blanc vanille

Galette bretonne
Ou
Petit beurre

Goûter

Yaourt nature sucré
Petit beurre

P'ti moelleux marbré
Jus de fruits 100% pur jus
s/sucre ajouté

Muffin
Fruit de saison

Pain + confiture (collectif)
Compote de pomme

Petit écolier
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

Menu de la semaine

Self Service

MIOS

Lundi 21/11/22 au Vendredi 25/11/22

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Saucisson à l'ail + cornichon
Ou
Saucisson sec + cornichon

Parmentier de canard

Cantal jeune ■

Purée de pomme
Ou
Fruit de saison ■

Betterave vinaigrette
Ou
Salade de lentilles vinaigrette

Boulette végétarienne

Carottes persillées ■

Ossau Iraty ■ à la coupe

Flan vanille nappé caramel
Ou
Mousse au chocolat ■

Potage de tomate

Côte de porc échine



Flageolet à l'ail

Emmental

Fruit de saison

Coupe du Monde

Macédoine mayonnaise
Ou
Potage poireaux pomme de terre

Brandade de morue



Petit suisse aux fruits ■

Fruit de saison
Ou
Mousse caramel beurre salé

Goûter

5

P'ti moelleux nature
Petit suisse sucré

Palmito
Fruit de saison

Quatre quart
Yaourt aromatisé

Madeleine
Fruit de saison

Pain + fromage
Jus de fruits 100% pur jus
s/sucre ainité

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

Menu de la semaine

Self Service

MIOS

Lundi 28/11/22 au Vendredi 02/12/22

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sardine à la tomate
Ou
Sardine à l'huile

Saucisse de volaille
paysanne (avec porc)



Petits pois, carottes

Crème caramel

Fruit de saison
Ou
Purée pomme ananas

Salade de pâtes, crudités
Ou
Taboulé citronné

Omelette



Gratin de courgette

Saint Moret

Pêche au sirop
Ou
Fruit de saison

Champignon thon mayonnaise

Filet de poulet
sauce moutarde



Pomme de terre vapeur
persillées

Saint Paulin à la coupe

Purée pomme

Potage de légumes
Ou
Carottes râpées vinaigrette

Ravioli à la tomate

Salade verte vinaigrette

Comté à la coupe

Yaourt aromatisé
Ou
Fruit de saison

Salade fond d'artichaut
Ou
Chou rouge en vinaigrette

Filet de poisson
sauce
crémeuse

Purée de potiron cuisinée

Vache qui rit

Tarte aux poires Bourdaloue
Ou
Flan chocolat

6

Goûter

Banane
Petit beurre

Fromage blanc aromatisé
Sablé pâtissier

Prince chocolat
Fruit de saison

P'ti moelleux marbré
Purée de poire

Pain + confiture collectif
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

Menu de la semaine

Self Service

MIOS

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

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

Menu de la semaine

Self Service

MIOS

Lundi 12/12/22 au Vendredi 16/12/22

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Céleri rémoulade CE2
 Ou
 Macédoine mayonnaise

Pizza mozzarella

Salade verte vinaigrette

Brie de Meaux ■■■ à la coupe

Œuf au lait
 Ou
 Riz au lait vanille ■■■

Rillettes de canard + cornichon
 Ou
 Crème de foie + cornichon

Poisson pané MSC + citron

Duo de carottes persillés

Yaourt nature sucré

Compote pomme abricot
 Ou
 Fruit de saison ■■■

Betterave ■■■ vinaigrette

Endives au jambon

Samos

Fruit de saison

Repas de NOËL

Potage de tomate
 Ou
 Asperge vinaigrette

Filet de poulet ■■■■
 sauce moutarde

Flageolet CE2

Petit suisse sucré ■■■

Crème chocolat
 Ou
 Crème vanille ■■■

8

Gôter

Quatre Quart
 Fruit de saison

Pain + fromage
 Jus de fruits 100% pur jus

Gaufre liégeoise
 Fromage blanc sucré

Mini roulé chocolat
 Clémentine

Petit beurre
 Purée de pêche

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 - œufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques