

Menu de la semaine

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

Potage de légumes

Tomate farcie (avec porc)

Ebly au bouillon

Tomme de vache fermière à la coupe

Banane

Carottes râpées vinaigrette

Rôti de dinde sauce forestière

Pomme crisper

Camembert

Purée de poire

Salade verte, croutons, maïs

Sauté de porc provençal olive

Torti

St Nectaire à la coupe

Liégeois chocolat

Concombre à la crème

Filet de poisson meunière

Gratin de brocolis

Fromage blanc vanille

Galette bretonne

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