

# Menu de la semaine

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

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

MIOS

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Haut de cuisse de poulet

Haricots verts persillés

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Céleri rémoulade CE2

Boudin noir

Purée de pomme de terre

Gouda

Compote pomme abricot

Potage poireaux pomme de terre

Sauté de dinde sauce madère

Semoule et son bouillon

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette

Tortilla pomme de terre oignons

Salade verte vinaigrette

Mimolette à la coupe

Banane

FERIE

3

## 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

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 fermiere 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

# Menu de la semaine

MIOS

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Saucisson à l'ail + cornichon

Parmentier de canard

Cantal jeune

Fruit de saison

Betterave vinaigrette

Boulette végétarienne

Carottes persillées

Ossau Iraty à la coupe

Mousse au chocolat

Potage de tomate

Côte de porc échine

Flageolet à l'ail

Emmental

Fruit de saison

**Coupe du Monde**

Macédoine mayonnaise

Brandade de morue

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

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 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

MIOS

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sardine à la tomate

Saucisse de volaille paysanne



Petits pois, carottes



Crème caramel

Purée pomme ananas

Salade de pâtes, crudités

Omelette



Gratin de courgette

Saint Moret

Fruit de saison

Champignon thon mayonnaise

Filet de poulet



sauce moutarde

Pomme de terre vapeur persillées

Saint Paulin

Purée pomme

Potage de légumes

Ravioli à la tomate

Salade verte vinaigrette

Yaourt aromatisé



Fruit de saison

Fond d'artichaut

Filet de poisson



sauce crémeuse

Purée de potiron cuisinée

Vache qui rit



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

MIOS

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de riz

Œuf dur  vinaigrette

Surimi mayonnaise

Carottes râpées   
vinaigrette

Potage de potiron

Galopin de veau au jus de veau

Escalope de dinde     
sauce tomate

Boulette d'agneau cuisinée teriyaki

Saucisse végétarien

Hachis Parmentier 

Poêlée de ratatouille

Haricots verts persillés

Purée de patate douce

Lentilles

Salade verte vinaigrette

Yaourt vanille 

Gouda à la coupe

Fromage blanc sucré

Saint Nectaire   à la coupe

Rondelé nature

Fruit de saison

Compote pomme vanille

Fruit de saison 

Beignet au chocolat

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

MIOS

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Céleri rémoulade CE2

Pizza mozzarella

Salade verte vinaigrette

Brie de Meaux ■■■ à la coupe

Riz au lait vanille ■■

Rillette de canard + cornichon

Poisson pané MSC + citron

Duo de carottes persillés

Yaourt nature sucré

Fruit de saison ■■

Betterave ■■ vinaigrette

Endives au jambon

Samos

Fruit de saison

**Repas de NOËL**

Potage de tomate

Filet de poulet ■■■ sauce moutarde

Flageolet CE2

Petit suisse sucré ■■

Crème chocolat

8

Goûter

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