

Menu de la semaine

MIOS

Lundi 19 au Vendredi 23 décembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Croque Monsieur

Salade verte vinaigrette

Purée pomme fraise

Yaourt vanille

Potage de légumes

Filet de poisson du jour
 + citron

Gratin de chou-fleur

Emmental à la coupe

Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette

Rôti de de dinde sauce
 forestière

Pomme de terre crisper

Petit suisse sucré

Purée de poire

Champignons vinaigrette

Lasagne végétarienne

Ossau Iraty à la coupe

Liégeois chocolat

Macédoine mayonnaise

Quenelle de veau sauce
 tomate

Purée

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison

Goûter

9

Pain + fromage pate ferme
 Fruit de saison

Flan vanille nappé caramel
 Palmito

Fruit de saison
 Quatre quart

Yaourt nature sucré
 Sablé pâtissier

Chocolat chaud
 P'ti moelleux marbré

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