

Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 2 au Vendredi 6 janvier

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Terrine de campagne +
cornichon

Bœuf Bourguignon

Poêlée villageoise persillée

Emmental à la coupe

Fruit de saison

Céleri rémoulade
Ou
Endives, dès de mimolette

Poisson à la bordelaise

Nouille + fromage râpé

Fromage blanc à la fraise

Fruit de saison
Ou
Compote de pêche

Carotte râpées vinaigrette

Filet de poulet à la moutarde

Haricots vert persillés

St Paulin

Purée de pomme

Potage de légumes
Ou
Radis beurre

Sauté de porc à la
normande
Rôti de dinde sauce normande s/porc

Pomme de terre vapeur

Babybel

Flan vanille nappé caramel
Ou
Yaourt aromatisé

Concombre vinaigrette
Ou
Terrine de légumes + mayo

Chili végétarien/Haricots rouge

Riz basmati

Edam

Galette des rois

Goûter

1

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