

Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 9 au Vendredi 13 janvier

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betterave vinaigrette 

Chausson de volaille bolognaise

Poêlée ratatouille

Kiri

Banane
Ou
Poire au sirop + chocolat

Saucisson sec + beurre
Ou
Jambon blanc beurre

Escalope de dinde sauce
crème curry



Penne + fromage râpé

Brie de Meaux  à la coupe

Fruit de saison au choix 

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



Haricots blanc au jus

Yaourt nature sucré 

Fruit de saison
Ou
Compote pomme framboise


Salade sombréro
Maïs, haricots rouges, carottes, CELERI rave, haricots verts, pois doux, poivrons
Ou
Salade frisée, lardons, maïs

Hachis Parmentier végétarien 

Comté

Œuf au lait
Ou
Liégeois chocolat

Goûter

Yaourt vanille 
Prince chocolat

Pain + Confiture collectif
Compote pomme vanille

Pik et Croq
Purée de pomme 

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

Palmito
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