

Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 13 au Vendredi 17 février

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 choco-noisette

Liégeois vanille

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 - Sulfités - Lupin - Mollusques