

Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 16 au Vendredi 20 janvier

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Saucisson sec + cornichon
 Ou
 Terrine forestière + cornichon
 Rillettes de poulet (s/porc)
 Haut de cuisse de poulet
 Pilon ou

Haricots verts persillés

Fromage blanc sucré

Riz au lait vanille
 Ou
 Fruit de saison

Céleri rémoulade
 Ou
 Chou blanc vinaigrette
 Poisson pané MSC + citron

Purée de pomme de terre

Gouda

Compote pomme abricot
 Ou
 Pêche au sirop

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
 Ou
 Compote pomme banane

Taboulé citronné
 Ou
 Salade de pâtes, crudité

Jambon braisé

Epinard branche crème

St Moret

Crème chocolat
 Ou
 Crème vanille

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

Petit suisse aromatisé
 Petit beurre

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