

Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 23 au Vendredi 27 janvier

Lundi


Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi

Œuf mayonnaise

Potage de légumes 
 Ou
 Radis beurre

Chou blanc, mimolette
 vinaigrette

Concombre à la crème 
 ou
 Potage poireaux PDT

Crousti fromage

Tomate farcie s/porc+ sauce
 tomate

Crêpe jambon emmental

Filet de poisson meunière

Harcots beurre persillés

Ebly au bouillon

Carottes persillées 

Nouvel an chinois

Gratin de brocolis


Samos

Tomme de vache  fermière à
 la coupe

Petit suisse sucré

Fromage blanc vanille



Fruit de saison 
 Ou
 Purée pom/fraise

Flan vanille nappé caramel
 Ou
 Cocktail de fruits

Fruit de saison

Galette bretonne

Ou
 Petit beurre

Goûter

4

Yaourt nature sucré
 Petit beurre

P'ti moelleux marbré
 Jus de fruits 100% pur jus
 s/sucre ajouté

Muffin
 Purée de poire

Pain + confiture (collectif)
 Fruit de saison

Delichoc
 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 - œufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques