

# Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 30 janvier au Vendredi 3 février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Saucisson à l'ail + cornichon  
 Ou  
 Jambon de pays + cornichon

Betterave vinaigrette  
 Ou  
 Salade de lentilles vinaigrette

Potage de tomate

Salade verte, croutons, maïs  
 Ou  
 Concombre vinaigrette

Macédoine mayonnaise  
 Ou  
 Potage poireaux pomme de terre

Parmentier de canard

Boulette végétarienne

Côte de porc échine

Sauté de veau à la tomate

Brandade de morue

Salade verte

Purée 3 légumes

Flageolet à l'ail

Riz basmati

Petit suisse aux fruits

Cantal jeune

Ossau Iraty à la coupe

Emmental

Mimolette

Purée de pomme  
 Ou  
 Fruit de saison

Liégeois vanille caramel  
 Ou  
 Mousse au chocolat

Fruit de saison

Crêpe

Fruit de saison  
 Ou  
 Mousse caramel beurre salé

Goûter

P'ti moelleux nature  
 Petit suisse sucré

Palmito  
 Fruit de saison

Quatre quart  
 Yaourt aromatisé

Madeleine  
 Fruit de saison

Pain + fromage  
 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 - Sulfites - Lupin - Mollusques