

# Menu de la semaine

MIOS

Lundi 2 au Vendredi 6 janvier

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Terrine de campagne + cornichon

Bœuf bourguignon

Poêlée villageoise persillée

Emmental à la coupe

Fruit de saison

Céleri rémoulade

Poisson à la bordelaise

Nouille + fromage râpé

Fromage blanc à la fraise

Fruit de saison

Carotte râpées vinaigrette

Filet de poulet à la moutarde

Haricots vert persillés

St Paulin

Purée de pomme

Potage de légumes

Sauté de porc à la normande  
 Rôti de dinde sauce normande s/porc

Pomme de terre vapeur

Babybel

Flan vanille nappé caramel

Concombre aux crevettes vinaigrette

Chili végétarien/Haricots rouge

Riz basmati

Edam

Galette des rois

Goûter

1

Madeleine  
 Compote à boire

Sablé pâtissier  
 Jus de fruits 100% pur jus  
 s/sucre ajouté

Galette bretonne  
 Yaourt nature sucré

Pain + chocolat  
 Fruit de saison

Quatre Quart  
 Verre de lait

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