

Menu de la semaine

MIOS

Lundi 16 au Vendredi 20 janvier

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Saucisson sec + cornichon

Pilon ou
Haut de cuisse de poulet



Haricots verts persillés

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Céleri rémoulade

Poisson pané MSC + citron

Purée de pomme de terre

Gouda

Compote pomme abricot

Potage poireaux pomme de terre

Sauté de dinde sauce mère



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

Taboulé citronné

Jambon braisé

Epinard branche crème

St Moret

Crème chocolat

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 - Sulfités - Lupin - Mollusques