

# Menu de la semaine

MIOS

Lundi 30 janvier au Vendredi 3 février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Saucisson à l'ail + cornichon

Parmentier de canard

Salade verte

Cantal jeune ■

Fruit de saison ■

Betterave vinaigrette

Boulette végétarienne

Purée 3 légumes

Ossau Iraty ■ à la coupe

Mousse au chocolat ■

Potage de tomate

Côte de porc échine ■ ■

Flageolet à l'ail

Emmental ■

Fruit de saison

Salade verte, croustons, maïs

Sauté de veau ■ à la tomate

Riz basmati

Mimolette

Crêpe

Macédoine mayonnaise

Brandade de morue ■

Petit suisse aux fruits ■

Fruit de saison

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

■ Frais ■ Local ■ Label Rouge ■ Agriculture Biologique ■ Appellation d'Origine Contrôlée ■ Appellation d'Origine Protégée ■ Indication Géographique Protégée ■ Végétarien ■ Viande française