

Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi

6

au Vendredi

10 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Boulgour en salade
Ou
Taboulé citronné

Omelette au fromage

Poêlée ratatouille

Yaourt aromatisé

Fruit de saison
Ou
Compote pomme ananas

Betterave vinaigrette
Ou
Asperge vinaigrette

Escalope de dinde sauce
échalotes

Coquillette + fromage râpé

Comté

Mousse au chocolat
Ou
Flan vanille nappé caramel

Potage de tomate

Côte de porc échine

Cordiale de légumes persillés

Kiri

Amandine aux poires

Concombre vinaigrette
Ou
Pamplemousse + sucre

Sauté de veau à la tomate

Riz bamasti

Fromage blanc sucré

Fruit de saison
Ou
Compote pomme banane

Macédoine mayonnaise
Ou
Poireaux vinaigrette

Brandade de morue

Salade verte

Saint Nectaire à la coupe

Crème vanille
Ou
Crème caramel

Goûter

10

Verre de lait

Muffin

Fruit de saison

Tranche de brique

Jus de fruits 100% pur jus

Palmito

Compote pomme framboise

Madeleine

Fruit de saison

Pain fromage pâte ferme

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