

# Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 13 au Vendredi 17 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Terrine de campagne + cornichon  
Ou  
Rillette de poulet + cornichon

Bœuf Bourguignon

Poêlée villageoise persillée

Emmental

Fruit de saison  
Ou  
Gâteau de riz caramel

Céleri rémoulade  
Ou  
Endives, dès de mimolette

Poisson à la bordelaise

Nouille + fromage râpé

Fromage blanc à la fraise

Fruit de saison  
Ou  
Compote de pêche

Carotte râpées vinaigrette

Filet de poulet à la moutarde

Haricots vert persillés

St Paulin

Purée de pomme

Potage de légumes  
Ou  
Radis beurre

Sauté de porc à la normande

Pomme de terre vapeur

Babybel

Flan vanille nappé caramel  
Ou  
Yaourt aromatisé

Concombre vinaigrette  
Ou  
Terrine de légumes + mayo

Chili végétarien/Haricots rouge

Riz basmati

Tomme de vache fermière à la coupe

Eclair chocolat  
Ou  
Eclair vanille

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