

# Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi

20

au Vendredi

24 février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine mayonnaise  
Ou  
Céleri rémoulade

Pizza mozzarella

Salade verte vinaigrette

Brie de Meaux ■■■ à la coupe

Riz au lait vanille ■■■  
Ou  
Œuf au lait

Rillette de poulet + cornichon  
Ou  
Crème de foie + cornichon

Poisson pané MSC + citron

Duo de carottes persillés

Yaourt nature sucré

Fruit de saison ■■■  
Ou  
Compote de pomme abricot

Betterave ■■■ vinaigrette

Jambon blanc ■■■■

Purée de pomme de terre

Samos

Purée de poire ■■■

**Animation  
Africaine**

Potage de tomate  
Ou  
Asperges vinaigrette

Filet de poulet ■■■■  
sauce moutarde

Flageolet

Crème chocolat ■■■

Petit beurre  
Ou  
Galette bretonne

Goûter

Quatre Quart  
Fruit de saison

Pain+ fromage  
Jus de fruits 100% pur jus

Gaufre liégeoise  
Fromage blanc sucré

Mini roulé chocolat  
Fruit de saison

Compote à boire  
Pain + confiture

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