

# Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 20 au Vendredi 24 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betterave vinaigrette 

Cordon bleu végétarien

Poêlée ratatouille

Kiri

Banane   
 Ou  
 Poire au sirop + chocolat

Saucisson sec + beurre  
 Ou  
 Jambon blanc beurre

Escalope de dinde sauce  
 crème curry   

Penne + fromage râpé

Brie de Meaux  à la coupe

Fruit de saison au choix 

Salade coleslaw

Poisson du jour sauce beurre  
 citron

Purée de patate douce  
 cuisinée

Petit suisse aromatisé 

Compote pomme vanille

Potage de légumes

Rôti de porc au jus  

Haricots blanc au jus

Yaourt nature sucré 

Fruit de saison  
 Ou  
 Compote pomme framboise

Salade sombréro  
 Maïs, haricots rouges, carottes, CELERI rave,  
 haricots verts, pois doux, poivrons  
 Ou  
 Salade frisée, lardons, maïs

Hachis Parmentier  
 De bœuf 

Salade verte vinaigrette

Edam

Œuf au lait  
 Ou  
 Liégeois vanille

Goûter

Yaourt vanille   
 Prince chocolat

Pain + Confiture collectif  
 Compote pomme vanille

Pik et Croq  
 Fruit de saison

Muffin  
 Jus de fruits 100% pur jus  
 s/sucre ajouté

Palmito  
 Brique de lait chocolaté

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