

# Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 27 au Vendredi 3 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Œuf mayonnaise

Croque Monsieur

Salade verte vinaigrette

Purée pomme fraise  
Ou  
Pomme cuite

Yaourt vanille

Radis beurre

Filet de poisson du jour  
+ citron

Gratin de chou-fleur

Emmental à la coupe

Fruit de saison au choix

Carottes râpées vinaigrette

Rôti de bœuf

Pomme de terre crisper

Camembert

Petit suisse sucré

Potage de légumes

Lasagne végétarienne

Ossau Iraty à la coupe

Liégeois chocolat  
Ou  
Crème vanille

Concombre à la crème  
Ou  
Salade de tomate

Quenelle de veau sauce  
tomaté

Purée de pomme de terre

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison au choix

Goûter

9

Pain + fromage pate ferme  
Fruit de saison

Flan vanille nappé caramel  
Palmito

Fruit de saison  
Quatre quart

Compote de pomme  
Sablé pâtissier

Brique de lait chocolatier  
P'tit moelleux aux pommes

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 - Sulfités - Lupin - Mollusques