

# Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 27 au Vendredi 31 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine mayonnaise  
Ou  
Avocat vinaigrette

Haut de cuisse de poulet



Haricots verts persillés

Fromage blanc sucré

Riz au lait vanille  
Ou  
Fruit de saison

Crêpe au fromage  
Ou  
Mini roulé au fromage

Poisson pané MSC + citron

Purée de pomme de terre

Gouda

Compote pomme abricot  
Ou  
Pêche au sirop

Potage poireaux pomme de terre

Sauté de dinde sauce madère



Semoule et son bouillon

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

*Repas  
montagnard*

Taboulé citronné  
Ou  
Salade de pâtes, crudité

Jambon braisé

Epinard branche crème

St Moret

Crème chocolat  
Ou  
Crème vanille

Goûter

Barre céréale choco  
Verre de lait

Pain + nutella collectif  
Fruit de saison

Tranche de brioche +  
fromage  
Jus de fruits 100% pur jus  
s/sucre ajouté

Madeleine  
Fruit de saison

Petit suisse aromatisé  
Petit beurre

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