

Menu de la semaine

MIOS

Lundi 6 au Vendredi 10 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Boullgour en salade

Omelette au fromage

Poêlée ratatouille

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Betterave vinaigrette

Escalope de dinde sauce
échalotes

Coquillette + fromage râpé

Comté

Mousse au chocolat

Potage de tomate

Côte de porc échine

Cordiale de légumes persillés

Kiri

Amandine aux poires

Concombre vinaigrette

Sauté de veau à la tomate

Riz bamasti

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Macédoine mayonnaise

Brandade de morue

Salade verte vinaigrette

Saint Nectaire à la coupe

Crème vanille

Goûter

10

Verre de lait
Muffin

Fruit de saison
Tranche de brioche

Jus de fruits 100% pur jus
Palmito

Compote pomme framboise
Madeleine

Fruit de saison
Pain fromage pate ferme

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