

Menu de la semaine

MIOS

Lundi

20

au Vendredi

24 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betterave vinaigrette



Cordon bleu végétarien

Poêlée ratatouille

Kiri

Banane

Saucisson sec + cornichon
Mousse de volaille + cornichon

Escalope de dinde sauce
crème curry



Penne + fromage râpé

Brie de Meaux à la coupe

Fruit de saison

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



Poêlée de haricots blanc
cuisinés à la graisse d'oie

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Salade sombrero
Maïs, haricots rouges, carottes, CELERI rave,
haricots verts, pois doux, poivrons

Hachis Parmentier
De bœuf



Salade verte

Edam

Liégeois vanille

2

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