

Menu de la semaine

MIOS

Lundi 27 février au Vendredi 3 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Œuf mayonnaise

Croque-Monsieur

Salade verte vinaigrette

Purée pomme fraise

Yaourt vanille

Radis beurre

Filet de poisson du jour
+ citron

Gratin de chou-fleur

Emmental à la coupe

Fruit de saison

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

Concombre à la crème

Quenelle de veau sauce
tomaté

Purée de pomme de terre

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison

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