

Menu de la semaine

MIOS SELF

Lundi 3 au Vendredi 7 avril

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Œuf mayonnaise
Ou
Champignon à la grecque

Crousti fromage

Harcots beurre persillés

Samos

Fruit de saison ■
Ou
Purée pom/fraise

Salade verte, croutons, maïs

Tomate farcie s/porc + sauce
tomate

Blé

Tomme de vache ■ fermière à
la coupe

Banane
Ou
Cocktail de fruits

Chou blanc, mimolette
vinaigrette

Crêpe jambon emmental

Carottes persillées ■

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Potage de légumes ■

Sauté de porc ■ ■
provençal olive

Torti ■ + fromage râpée

Kiri

Liégeois chocolat
Ou
Crème praliné

Concombre à la crème ■
ou
Potage poireaux PDT

Filet de poisson meunière

Gratin de brocolis

Fromage blanc vanille

Beignet choco noisette
Ou
Beignet aux pommes

Goûter

4

Yaourt nature sucré
Petit beurre

P'ti moelleux marbré
Jus de fruits 100% pur jus
s/sucre ajouté

Muffin
Purée de poire

Pain + confiture (collectif)
Fruit de saison

Biscuit sablé chocolat
Jus de fruits 100% pur jus
s/sucre ajouté

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 - ■ œufs - ■ Poissons - ■ Arachides - ■ Soja - ■ Lait - ■ Fruits à coques - ■ Céleri - ■ Moutarde - ■ Graines de sésame - ■ Sulfites - ■ Lupin - ■ Mollusques