

Menu de la semaine

MIOS

Lundi

3

au Vendredi

7 avril

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Œuf mayonnaise

Crousti fromage

Harcots beurre persillés

Samos

Fruit de saison

Salade verte, croutons, maïs

Tomate farcie
 Tomate farcies s/porc

Blé

Tomme de vache fermière
 à la coupe

Banane

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 râpé

Kiri

Liégeois chocolat

Concombre à la crème

Filet de poisson meunière

Gratin de brocolis

Fromage blanc vanille

Beignet choco noisette

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