

MENU MIOS SELF
lundi 30 septembre 2024 vendredi 4 octobre 2024

| | <i>lundi 30 septembre 2024</i> | <i>mardi 1 octobre 2024</i> | <i>mercredi 2 octobre 2024</i> | <i>jeudi 3 octobre 2024</i> | <i>vendredi 4 octobre 2024</i> |
|-----------------|--|---|---------------------------------|--|---|
| Déjeuner | <i>Crème de foie + cornichon</i> | <i>Salade de pâtes crudité vgt</i> | <i>Salade Tzatsiki</i> | <i>Carottes râpées vinaigrette</i> | <i>Salade concombre grecque Maison</i>  |
| | <i>Saucisson sec + beurre</i> | <i>Salade de pomme de terre crudité vgte</i> | | <i>Avocat mayonnaise</i> | <i>Tomate Mozza</i> |
| |  <i>Rôti de boeuf</i> | <i>Cordon bleu végétarien</i> | <i>Merguez</i> |  <i>Sauté de poulet BIO crème ciboulette</i>  |  <i>Merlu blanc citron</i> |
| | <i>Pommes de terre smile's</i> | <i>Poêlée ratatouille</i> | <i>Haricots plats persillés</i> |  <i>Boulgour BIO</i> | <i>Cordiale ligne persillés</i> |
| | <i>Mimolette à la coupe</i> |   <i>Saint-nectaire</i> | <i>Kiri</i> | <i>Petits suisses nature sucré</i> | <i>Tomme de vache AOP à la coupe</i>    |
| | <i>Purée de pêche</i> | <i>Crème au caramel</i> | <i>Compote pomme-abricot</i> |  <i>Purée de pomme BIO</i> | <i>Tarte au citron</i> |
| | <i>Fruits de saison</i> | <i>Crème dessert chocolat</i> | | <i>Cocktail de fruits</i> | <i>Tarte Tatin</i> |
| | | <i>Yaourt à boire</i> | <i>Brique de lait chocolaté</i> | <i>Fruits de saison</i> | <i>P'ti moelleux nature</i> |
| | <i>Petit beurre</i> | <i>Tranche barre Bretonne</i> | <i>Pain 400g</i> | <i>Jus d'orange 100% pur jus</i> | <i>Fromage blanc sucré</i> |

Pate à tartiner noisette pot