



## MENU MIOS

Du lundi 1 septembre 2025 au vendredi 5 septembre 2025



	Lundi 01/09	Mardi 02/09	Mercredi 03/09	Jeudi 04/09	Vendredi 05/09
<b>Déjeuner</b>	Betteraves vinaigrette BIO 	Potages râpés BIO vinaigrette 			Rosette + cornichon
	Ravioli de boeuf sauce tomate 	Escalope de dinde Egalim sauce tomate 	Chachouka de pois chiches et son oeuf poché 	Pomme de terre farcie	Filet de poisson en marinade 
		Torti BIO + Emmental râpé 		Haricots vert persillés BIO  	Riz basmati
	Fromage blanc sucré BIO 		Cantal jeune AOP à la coupe 	Camembert BIO 	Yaourt nature sucré BIO 
		Compote pomme framboise	Fruit de saison BIO 	Tarte aux pommes BIO 	
<b>Goûter</b>	Saint-môret BIO + Pain 	Yaourt nature sucré BIO 	Petits suisses nature sucré	Beurre micro-pain + Pain	Verre de lait
	Compote pomme-cassis	Barre céréale chocolat	Cookies	Fruits de saison Jeudi	Prince chocolat



## MENU MIOS

Du lundi 8 septembre 2025 au vendredi 12 septembre 2025



	Lundi 08/09	Mardi 09/09	Mercredi 10/09	Jeudi 11/09	Vendredi 12/09
<b>Déjeuner</b>		Salade verte emmental 		Avocat vinaigrette	Radis beurre
	Pièce de poulet rôtie Egalim 	Parmentier de cabillaud et patate douce 	Jambon blanc LR 	Saute de Bœuf BIO saveur du sud 	Tarte au fromage BIO 
	Légumes couscous		Purée de carottes cuisinée	Coquille BIO + Emmental râpé 	Poêlée gourmande légumes grillés 
	Mimolette à la coupe		Brie A		Fromage blanc sucré
	Fruit de saison BIO 	Purée de pomme BIO 	Glace Cornet vanille chocolat	Crème dessert vanille BIO 	
<b>Goûter</b>	Fromage blanc sucré	Gouda + Pain	Verre de lait A	Yaourt nature sucré	Madeleine
	Mini roulé abricot	Fruit de saison BIO	Muffin	Pate à tartiner noisette pot + Pain	Fruit de saison BIO



**MENU MIOS**  
**Du lundi 15 septembre 2025 au vendredi 19 septembre 2025**



	Lundi 15/09	Mardi 16/09	Mercredi 17/09	Jeudi 18/09	Vendredi 19/09
<b>Déjeuner</b>				Betteraves vinaigrette BIO 	Feilleté au chèvre
	Côte de porc échine	Filet de poisson meunière 	Emincé végétal façon Wok VGT	Sauté de veau BIO façon Osso Bucco 	Cuisse de poulet sauce Basquaise 
	Gratin de Chou-fleur	Purée	Boullgour BIO 	Carottes ail et persil BIO 	Courgettes persillée BIO 
	Petit-suisse sucré BIO 	Gouda BIO 	Comté à la coupe AOP 	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sur lit de fruits
	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits VGT		
<b>Goûter</b>	Saint-paulin + Pain	Confiture Myrtille collectif + Pain	Petits suisses nature sucré	Emmental + Pain	Petits suisses nature sucré
	Fruit de saison BIO 	Compote à boire	Tranche barre Bretonne	Purée de pomme VGT	Cookies

	Lundi 22/09	Mardi 23/09	Mercredi 24/09	Jeudi 25/09	Vendredi 26/09
<b>Déjeuner</b>				<b>REPAS GREC</b>	Tomate Mozza 
	Filet de poisson sauce Beurre citron 	Egréné végé massala 	Filet de poulet Egalim Jus de viande 		Rôti de porc BIO au jus 
	Farfalle + Emmental râpé	Lentilles carottes BIO 	Haricots beurre persillés 		Carottes tronçons au miel 
	Yaourt vanille BIO 	Camembert	Mimolette à la coupe		
	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Crème dessert chocolat BIO 		Glace Bâtonnet vanille chocolat
<b>VGT</b>	Purée de poire	Pate à tartiner noisette pot + Pain	Banane BIO 	Fruit de saison BIO Jeudi 	Fruit de saison BIO 
	Petit ecolier	Fromage blanc sucré	Gaufre liégeoise	Edam + Pain	Galette bretonne

## MENU MIOS

Du lundi 29 septembre 2025 au vendredi 3 octobre 2025

	Lundi 29/09	Mardi 30/09	Mercredi 01/10	Jeudi 02/10	Vendredi 03/10
<b>Déjeuner</b>	Taboulé BIO 		Carottes râpées BIO vinaigrette  		
	Sauté d'agneau à l'orientale  	Hachis parmentier végétarienne VGT	Chipolatas	Bœuf BIO bourguignon  	Filet de poisson en marinade 
	Haricots vert persillés BIO  	Salade verte vinaigrette légume 	Coquille + Emmental râpé	Courgettes persillée BIO 	Potatoes Pop's
	Yaourt citron BIO 	Rondelé nature BIO 	Fromage blanc à la fraise BIO 	Ossau-iraty AOC à la coupe 	Yaourt aromatisé BIO 
		Purée pomme-banane VGT		Fruit de saison BIO 	Tarte aux pommes
<b>Goûter</b>	Edam BIO + Pain 	Confiture d'abricot collectif + Pain	Verre de lait	Fromage blanc sucré	Pik et croq
	Ananas morceaux au sirop	Fruit de saison BIO 	Tranche barre Bretonne	Petit beurre	Fruit de saison BIO 



## MENU MIOS

Du lundi 6 octobre 2025 au vendredi 10 octobre 2025



	Lundi 06/10	Mardi 07/10	Mercredi 08/10	Jeudi 09/10	Vendredi 10/10
<b>Déjeuner</b>			Friand au fromage		
	Tomate farcie s/porc	Filet de poisson meunière 	Chachouka de pois chiches et son oeuf poché 	Joue de boeuf sauce tomate 	Pièce de poulet rôtie Egalim 
	Semoule BIO et son bouillon 	Haricots vert persillés BIO  		Coquillette + Emmental râpé	Epinards à la crème haché
	Brie	Tomme noire	Petit-suisse sucré BIO 	Yaourt nature sucré BIO 	Edam BIO 
	 Pomme cuite cassis	Purée pomme pruneaux		Fruits de saison	Liégeois chocolat
	Chocolat + Pain	Fromage blanc sucré	Cantal jeune AOP + Pain 	Mini roulé au chocolat	Fromage blanc sucré
 Fruit de saison BIO	Cookies	 Purée pomme fraise	Compote à boire	Palmito	

## MENU MIOS

Du lundi 13 octobre 2025 au vendredi 17 octobre 2025

	Lundi 13/10	Mardi 14/10	Mercredi 15/10	Jeudi 16/10	Vendredi 17/10
<b>Déjeuner</b>		Salade de haricots beurre crudités 			
	Rôti de porc BIO sauce moutarde 	Tortilla aux pommes de terre oignons	Jambon blanc LR 	Saute de Bœuf BIO saveur du sud 	Filet de poisson du jour + citron 
	Carottes ail et persil	Salade verte vinaigrette légume 	Purée	Haricots plats persillés	Gnocchi à l'italienne
	Mimolette à la coupe	Yaourt nature sucré BIO 	Brie	Edam à la coupe	Chanteneige BIO 
	Poires au sirop Sauce chocolat 		Purée pomme-ananas	Crème dessert vanille BIO 	Fruits de saison
<b>Goûter</b>	Tranche barre Bretonne	Kiri + Pain	Pate à tartiner noisette pot + Pain	Verre de lait	Yaourt vanille BIO 
	Fruits de saison	Purée de pomme BIO 	Jus d'ananas	Muffin	Sablé patissier