

20  24  
Juin

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2

Ville de  
**MIONS**  
PÔLE FAMILLES  
Service Cuisine centrale

Origine France   
Produit local   
Produit labellisé   
Produit bio 

Du pain bio et  
local tous les jours



**EURO  
FOOTBALL  
2024** 

du 3 au 7 juin

Lundi 03/06	Mardi 04/06 végétarien	Jeudi 06/06	Vendredi 07/06
Sardine à la bretonne	Gaspacho	Samoussa de légumes	Salade batavia 
Tajine boulettes d'agneau  Semoule de couscous	Falafel sauce fromage  Ratatouille Niçoise	Colin à la catalane Brocolis BIO persillé 	sauté de veau aux olives  Purée de pomme de terre
Yaourt nature BIO 	Brie 	Fromage blanc vanille	Saint Paulin BIO 
Fruit de saison 	Gaufre sauce chocolat	Fruit de saison 	Pêche au sirop / coulis

du 10 au 14 juin

Lundi 10/06	Mardi 11/06 végétarien	Jeudi 13/06	Vendredi 14/06
Salade haricot vert BIO 	Feuilleté au fromage	Salade Mexicaine	Céleri râpé mayonnaise 
Merguez  Coquillettes	Pané de blé Printanière de légumes	Filet de colin à l'indienne Riz de camargue IGP 	Sauté de poulet BBC sauce chasseur  Courgette persillée BIO
Tomme noire des pyrénées 	Yaourt nature BIO 	Édam BIO portion 	Vache qui rit BIO 
Compote pomme BIO 	Tarte au flan	Fruit de saison 	Gâteau noix de coco/ananas 

du 17 au 21 juin

Lundi 17/06	Mardi 18/06	Jeudi 20/06	Vendredi 21/06 végétarien
Carotte râpée vinaigrette 	Salade de riz Niçoise	Concombre vinaigrette 	Melon 
Colombo de dinde  Pomme de terre vapeur	Daube de boeuf à la provençale Poêlée maraîchère	Pain bagnat maison au thon Trio de frites de légumes	Curry de pois chiche au lait de coco Semoule de couscous
Yaourt aromatisé framboise	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature BIO 	Saint Nectaire laitier 
Fruit de saison 	Fondant chocolat BIO 	Compote pomme BIO 	Salade de fruits 

du 24 au 28 juin

Lundi 24/06	Mardi 25/06	Jeudi 27/06 végétarien	Vendredi 28/06
rosette/cornichons sans porc jambon de dinde/cornichons	Salade de lentilles 	Tarte tomate/chèvre 	Salade coleslaw
Croque fromage Poêlée Méditerranéenne	Filet colin sauce aioli Riz de camargue IGP 	Tajine végétal (courgette, carottes, petits pois, pommes de terre)	Sauté de boeuf  Carotte BIO Vichy 
Camembert BIO 	Fromage blanc aux fruits	Cantal AOP 	Yaourt nature BIO 
Éclair au chocolat	Fruit de saison 	Crème dessert vanille	Beignet à la noisette

20  24  
Juin

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2



du 1er au 5 juillet

Lundi 01/07	Mardi 02/07 végétarien	Jeudi 04/07	Vendredi 05/07
Salade pépinettes 	Macédoine de légumes	Salade batavia 	Carotte râpée tomate 
Filet de poulet mariné  Haricot vert persillé 	Parmentier patate douce	Colin à la catalane Blé Ebly	Oeuf dur / mayonnaise Salade de pâte au thon
fromage blanc BIO 	Babybel	Kiri BIO 	Barquette vache qui rit
Fruit de saison 	Crêpe au chocolat	Fruit de saison 	Bâtonnet sorbet

- Origine France 
- Produit local 
- Produit labellisé 
- Produit bio 



En raison des problèmes d'approvisionnement liés à la crise actuelle, les menus sont susceptibles d'être modifiés.