

20  24

Septembre

MENUS

Portage à domicile 1/3



























Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 














Du pain bio et local tous les jours



du 2 au 8 septembre

Lundi 02/09	Mardi 3/09	Mercredi 4/09	Jeudi 5/09	Vendredi 6/09	Samedi 7/09	Dimanche 8/09
Betteraves BIO vinaigrette 	Salade batavia 	Melon entrée 	Pizza soleillade	Carotte râpée vinaigrette 	Asperge mayonnaise 	Salade de museau
Steak haché BIO  	Filet de colin rôti au citron	Sauté de poulet BBC sauce  	Saute veau forestier 	Quenelle de brochet	Saumon sauce safranée	Poulet basquaise  LR 
Farfalles au beurre	Haricot vert BIO persillé 	Chou fleur persillé	Carotte BIO Vichy 	Riz de Camargue IGP 	Pomme de terre vapeur	Tagliatelle au beurre
Yaourt nature BIO 	Cantal AOP 	Camembert BIO 	Babybel	Saint Paulin BIO 	Faisselle de campagne	Roquefort 
Fondant chocolat BIO 	Fruit de saison 	Pêche au sirop / coulis	Tarte au citron	Fruit de saison 	Brioche perdu	Fruit de saison 

du 9 au 15 septembre

Lundi 9/09	Mardi 10/09	Mercredi 11/09	Jeudi 12/09 végétarien	Vendredi 13/09	Samedi 14/09	Dimanche 15/09
Taboulé oriental	Radis / beurre 	Salade endives aux noix	Salade de pomme de terre	Salade de tomates - basilic 	Feuilleté au fromage	Salade lyonnaise 
Émincé de bœuf aux olives 	Blanquette de colin	Rôti de veau provençal 	Pané de blé	Pilon poulet LR rôti  	Saucisse de Toulouse 	Filet de hoki à la normande
Brocolis BIO persillé 	Purée de potiron	Blé Ebly	Courgette persillée BIO 	Lentille carotte persillée	Purée de carottes	Ratatouille Niçoise
Fromage blanc BIO 	Édam BIO 	Petit suisse nature	Yaourt nature BIO 	Tomme des Pyrénées IGP 	Yaourt nature BIO 	Camembert BIO 
Crème Vanille	Fruit de saison 	Pastèque dessert	Gâteau au chocolat maison	Salade de fruits 	Île flottante au caramel	Pomme au four caramel 

La Ville de Mions se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Dans le cadre du règlement CE n°1169/11 (ou règlement Information des consommateurs), nous vous informons que les repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Les menus et les allergènes sont consultables sur mions.fr ou sur <https://mairie-mions.portail-familles.app/>

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

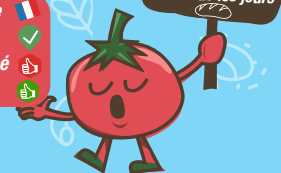
20  24
Septembre

MENUS























Portage à domicile 2/3
















Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 



du 16 au 22 septembre

Lundi 16/09 végétarien	Mardi 17/09	Mercredi 18/09	Jeudi 19/09	Vendredi 20/09	Samedi 21/09	Dimanche 22/09
Salade épeautre et lentille 	Salade de chou fleur BIO 	Salade chinoise	Concombre sauce vinaigrette 	Crêpe jambon emmental	Carotte râpée tomate 	Salade de mâche
Crousti'fromage Petit pois BIO 	Haut de cuisse poulet LR rôti   Poêlée méditerranéenne	Rôti de porc LR  au thym  Polenta crémeuse	Hachis parmentier boeuf 	Saumon sauce safranée Épinards hachés béchamel	Esc. dinde BBC au jus   Gratin dauphinois	Cabillaud sce beurre blanc Beignet de brocolis
Yaourt framboise BIO 	Saint Nectaire laitier	Fromage blanc vanille	Vache qui rit BIO 	Yaourt BIO local 	Munster 	Fromage blanc BIO 
Compote pomme BIO 	Paris Brest	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Mousse chocolat BIO 	Fruit de saison 	Éclair vanille

du 23 au 29 septembre

Lundi 23/09	Mardi 24/09	Mercredi 25/09	Jeudi 26/09	Vendredi 27/09	Samedi 28/09	Dimanche 29/09
Salade batavia 	Macédoine de légumes	Tomate cerise 	Salade de boulgour	Pizza cheddar/emmental	Asperge mayonnaise 	Pâté de campagne
Paupiette de poulet sauce  Haricot vert BIO persillé 	 Purée de pomme de terre	Lasagne bolognaise maison	Hoki sauce norvégienne Gratin chou fleur	Riz cantonais	Filet de cabillaud sauce Polenta crémeuse	Cuisse de canard aux  Duo de carottes et panais
Yaourt BIO local 	Fromage blanc vanille	Saint paulin BIO 	Taleggio*	Yaourt framboise BIO 	Yaourt nature BIO 	Tomme noire des pyrénées 
Tarte au flan	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Île flottante	Fruit de saison 	Gaufre au chocolat	Coupelle fruits des îles

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

20 24

Septembre

MENUS

Portage à domicile

3/3

du 30 sept. au 6 octobre



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



Lundi 30/09	Mardi 01/10 végétarien	Mercredi 02/10	Jeudi 03/10	Vendredi 04/10	Samedi 05/10	Dimanche 06/10
Poireau vinaigrette ✓	Céleri râpé mayonnaise ✓	Salade quinoa	Duo de choux rouge et blanc ✓	Samoussa légumes	Oeuf dur mayonnaise	Salade endives aux noix
Colombo de dinde Semoule de couscous	Omelette au fromage Champignons persillés	Rôti de veau au jus Brocolis BIO persillé ✓	Sauce bolognaise boeuf Penne BIO ✓	Colin à la catalane Poêlée maraîchère	Jambon madère Gratin de blettes	Boudin aux pommes Pomme de terre vapeur
Fromage blanc BIO ✓	Yaourt vanille BIO ✓	Fourme Yssingeaux ✓	Saint Nectaire laitier ✓	Bûche du Pilat ✓	Bûchette de chèvre	Faisselle de campagne
Fruit de saison ✓	Pomme au four caramel ✓	Tarte aux pommes	Liégeois pomme/ framboise	Fruit de saison ✓	Mousse aux marrons	Fruit de saison ✓