

20  24
Novembre

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « lait et fruits à l'école »



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

Du pain bio et local tous les jours



ALSACE

PROVENCE

HAUTS DE FRANCE

ANTILLES

du 4 au 8 Nov

Lundi 04/11	Mardi 05/11 végétarien	Jeudi 07/11	Vendredi 08/11
Salade batavia 	Pissaladière	Salade endives aux noix 	Accras de morue
Choucroute de la mer	Risotto épeautre et lentilles 	Carbonade flamande LR 	Colombo de dinde 
Munster 	Ratatouille Niçoise	Frites 	Riz créole BIO 
Yaourt nature BIO 	Gouda français 	Fromage blanc BIO 	
Tarte pomme/rhubarbe	Tarte Tropézienne	Gaufre au chocolat	Salade de fruits exotiques

du 12 au 15 novembre

Lundi 11/11	Mardi 12/11	Jeudi 14/11 végétarien	Vendredi 15/11
Férieré	Pizza 3 fromages/cantal	Salade batavia 	Carotte râpée vinaigrette 
Férieré	Chipolatas grillée ssporc : Merguez 	Crousti'fromage	Moules sauce crème
	Macaroni BIO au beurre 	Haricot vert BIO persillé 	Riz pilaf IGP camargue BIO 
Férieré	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Cantal AOP 
Férieré	Compote pomme BIO 	Fruit de saison BIO 	Paris Brest

du 18 au 22 novembre

Lundi 18/11	Mardi 19/11 végétarien	Jeudi 21/11	Vendredi 22/11
Salade de pomme de terre 	Radis / Beurre 	Salade d'endives 	Roulé au fromage
Pilon de poulet LR rôti 	Gnocchi Napolitaine	Colin à la catalane	Ragoût de boeuf (LR) 
Carotte BIO Vichy 	Brocolis BIO persillé 	Flageolets verts	
Vache qui rit BIO 	Camembert BIO 	Bûche du Pilat 	Yaourt nature BIO 
Fruit de saison BIO 	Flan caramel BIO 	Tarte au flan	Compote pomme/poire BIO 

du 25 au 29 novembre

Lundi 25/11	Mardi 26/11	Jeudi 28/11 végétarien	Vendredi 29/11
Macédoine de légumes	Salade batavia 	Salade coleslaw	Salade de haricot vert 
Blanquette de saumon	Rôti de veau provençal 	Omelette nature BIO 	Sauté de poulet BBC sauce 
Farfalles au beurre	Brunoise de légumes	Épinards hachés 	Riz pilaf IGP BIO 
Yaourt framboise BIO 	Saint Nectaire laitier 	Edam BIO 	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison BIO 	Crème dessert chocolat BIO 	Moelleux aux céréales	Fruit de saison BIO 

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

Décembre

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « lait et fruits à l'école »



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

Du pain bio et local tous les jours



du 2 au 6 décembre

Lundi 02/12	Mardi 03/12 végétarien	Jeudi 05/12	Vendredi 06/12
Salade de lentilles 	Feuilleté au fromage	Carotte râpée vinaigrette 	Poireau vinaigrette 
Pilon de poulet LR tandoori  	Tortilla pomme de terre / oignons 	Curry de dinde au lait de coco 	Filet de colin à l'indienne
Blé Ebly	Brocolis BIO persillé 	Semoule de couscous	Carotte bâtonnet persillé
Cantal AOP 	Yaourt nature BIO 	Yaourt vanille BIO 	Vache qui rit BIO 
Fruit de saison BIO 	Compote pomme-abricot 	Cake au citron	Fruit de saison BIO 

du 9 au 13 décembre

Lundi 09/12	Mardi 10/12	Jeudi 12/12 végétarien	Vendredi 13/12
Betteraves BIO vinaigrette 	Radis / Beurre 	Salade batavia 	Sardine / beurre
Steak hache BIO pur boeuf  	Rôti de porc LR aux oignons Sauté de volaille (BBC) à la crème Penne BIO au beurre 	Tajine végétal (carottes, courgettes, petit pois, pomme de terre)	Poulet basquaise LR  
Gratin de chou fleur 			Potato pops
Brie	Fromage blanc BIO 	Tartare ail et fines herbes	Camembert BIO 
Flan caramel BIO 	Fruit de saison BIO 	Paris Brest	Salade de fruits 

du 16 au 19 décembre

Lundi 16/12	Mardi 17/12	JEUDI 19/12 végétarien	Vendredi 20/12
Salade de pois chiche 	Salade de haricot vert 	Salade batavia 	Salade du Pêcheur
Émincé de boeuf aux olives LR  	Blanquette de veau 	Bouchées courgettes & fêta BIO 	Roulé de carpe des Dombes Sauce homardine
Ratatouille niçoise 	Riz pilaf IGP camargue BIO 	Purée carotte et panais BIO 	Pomme de pain
Yaourt nature BIO 	Gouda français 	Babybel	Pavé à la brebis 
Compote pomme BIO 	Fruit de saison BIO 	Madeleine chocolat noisette	Bûche chocolat Papillotes



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

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/>