

20  24

Novembre

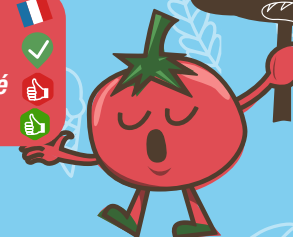
MENUS

Portage à domicile 1/4



















Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 






















Du pain bio et local tous les jours



du 4 au 10 nov.

Lundi 04/11	Mardi 5/11	Mercredi 6/11	Jeudi 7/11	Vendredi 8/11	Samedi 9/11	Dimanche 10/11
Salade batavia 	Pissaladière	Salade Lyonnaise 	Salade endives aux noix 	Accras de morue	Aspic jambon/macédoine	Terrine de légumes
Choucroute de la mer	Risotto épeautre lentilles  Ratatouille Niçoise	Cervelas pistache ss porc : Saucisse de volaille  Pomme de terre vapeur	Carbonade flamande  LR 	Colombo de dinde  Riz créole BIO 	Colin à la grenobloise	Civet de lapin  Purée de carottes
Munster 	Yaourt nature BIO 	Cervelle de canuts	Gouda français 	Fromage blanc BIO 	Faisselle de campagne	Fourme d'Ambert 
Tarte pomme/rhubarbe	Tarte Tropézienne	Galette au pralines	Gaufre au chocolat	Salade de fruits exotiques	 Fruit de saison BIO	Crème Vanille

du 11 au 17 novembre

Lundi 11/11	Mardi 12/11	Mercredi 13/11	Jeudi 14/11	Vendredi 15/11	Samedi 16/11	Dimanche 17/11
Oeufs mimosa au thon	Pizza 3 fromages/cantal	Salade de chou fleur BIO 	Salade batavia 	Carotte râpée vinaigrette 	Pâté de campagne	Salade de mâche 
Colin meunière	Chipolatas grillées ss porc : merguez 	Sauté veau aux olives 	Crousti'fromage	Moules sauce crème	Tête de veau 	Pavé de saumon à l'oseille
Épinards hachés béchamel 	Macaroni au beurre	Courgette persillée BIO 	Haricot vert BIO persillé 	Riz pilaf IGP camargue BIO  	Pomme de terre vapeur	Haricots plats au beurre
Brie	Fromage blanc BIO 	Kiri BIO 	Yaourt nature BIO 	Cantal AOP 	Fourme de Montbrison AOP 	Fromage blanc BIO 
Crêpe au chocolat	Compote pomme BIO 	Tarte aux pommes	Fruit de saison 	Paris Brest	Tarte chocolat	Fruit de saison 

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.

MENUS



























Portage à domicile 2/4


























Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 



du 18 au 24 novembre

Lundi 18/11	Mardi 19/11	Mercredi 20/11	Jeudi 21/11	Vendredi 22/11	Samedi 23/11	Dimanche 24/11
Salade de pomme de terre 	Radis / beurre 	Concombre vinaigrette	Salade endive sauce 	Roulé au fromage	Maquereaux au vin blanc 	Carotte jaune râpée 
Pilon poulet LR rôti  	Gnocchi Napolitaine	Rôti de porc LR au thym   ss porc : Escalope de dinde BBC Lentille carotte persillée	Colin à la catalane Brocolis BIO persillé 	Ragoût de Boeuf (LR)  	Cassoulet Toulousain 	Saumon au citron Purée de pomme de terre
Carotte BIO Vichy 	Camembert BIO 	Fromage blanc BIO 	Bûche du Pilat 	Yaourt nature BIO 	Roquefort 	Yaourt nature BIO 
Vache qui rit BIO 	Flan caramel BIO 	Fruit de saison 	Tarte au flan 	Compote pomme/poire BIO 	Fruit de saison 	Île flottante au caramel

du 25 au 1er décembre

Lundi 25/11	Mardi 26/11	Mercredi 27/11	Jeudi 28/11	Vendredi 29/11	Samedi 30/11	Dimanche 01/12
Macédoine de légumes	Salade batavia 	Jambon beurre/cornichon	Salade coleslaw	Salade Haricot vert BIO 	Crêpe jambon emmental	Salade verte au croûton 
Blanquette de saumon	Rôti de veau Provençal  Brunoise de légumes	Colin meunière	Omelette nature BIO 	Sauté de poulet BBC sauce  	Émincé de boeuf aux olives 	Coq au vin 
Farfalles au beurre	Saint Nectaire laitier 	Ratatouille niçoise	Épinards hachés béchamel 	Riz pilaf IGP BIO  	Chou de Bruxelles 	Coquillettes au beurre
Yaourt framboise BIO 	Fromage blanc BIO 	Edam BIO 	Fromage blanc aux fruits	Brie 	Yaourt nature BIO 	
Fruit de saison 	Crème dessert chocolat BIO 	Compote pomme fraises	Moelleux aux céréales	Fruit de saison 	Purée pomme banane BIO 	Tarte aux pommes

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

20  24

Décembre

MENUS

Portage à domicile

3/4























du 2 au 8 décembre

























Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours



Lundi 02/12	Mardi 03/12	Mercredi 04/12	Jeudi 05/12	Vendredi 06/12	Samedi 07/12	Dimanche 08/12
Salade de lentilles 	Feuilleté au fromage	salade d'endives	Carotte râpée vinaigrette 	Poireau vinaigrette 	Salade de mâche 	Avocat aux crevettes
Pilon de poulet LR  tandoori 	Cordon bleu 	Bouchées épinard & ricotta BIO 	Curry de dinde au lait de coco 	Filet de colin à l'indienne	Choucroute garnie	Pot au feu 
Blé Ebly	Brocolis BIO persillé 	Purée de patate douce	Semoule de couscous 	Carotte bâtonnet persillé		
Cantal AOP 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt vanille BIO 	Vache qui rit BIO 	Roquefort 	Yaourt nature BIO 
Fruit de saison 	Compote pomme-abricot	Fruit de saison 	Cake au citron	Fruit de saison 	Pêche au sirop / coulis	Tarte chocolat

du 9 au 15 décembre

Lundi 9/12	Mardi 10/12	Mercredi 11/12	Jeudi 12/12	Vendredi 13/12	Samedi 14/12	Dimanche 15/12
Betteraves BIO vinaigrette 	Radis / beurre 	Tarte butternut/comté 	Salade batavia 	Sardine / beurre	Concombre tzatziki BIO 	Jambon beurre ss porcs : dinde
Steak Haché BIO  	Rôti de porc LR aux oignons  ss porc : Sauté de volaille	Sauté boeuf Bourguignon LR  	Tajine végétal (carottes, courgettes, petit pois, pomme de terre)	Poulet Basquaise LR  	Moules sauce crème	Légumes farcis
Gratin chou-fleur 	Penne BIO 	Haricot vert persillé		Potato pops	Boullgour	Boullgour
Brie	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Tartare ail et fines herbe	Camembert BIO 	Yaourt nature BIO 	Reblochon coupe aop 
Flan caramel BIO 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Paris Brest	Salade de fruits	Compote pomme ananas	Tarte aux myrtilles

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

Portage à domicile



















4/4



Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours 

du 16 au 22 décembre

Lundi 16/12	Mardi 17/12	Mercredi 18/12	Judi 19/12	Vendredi 20/12	Samedi 21/12	Dimanche 22/12
Salade de pois chiche	Salade Haricot vert BIO 	Salade coleslaw	Salade batavia 	Salade du Pêcheur	Sardine / beurre	Salade de museau
Émincé de boeuf aux olives LR  	Blanquette de veau  Riz pilaf IGP camargue BIO  	Saumon sauce safranée Gratin Dauphinois	Bouchées courgettes & fêta BIO  Purée carotte et panais BIO 	Roulé de carpe des Dombes Sauce homardine Pomme de pain	Râble de lapin à la moutarde  Salsifis et grenailles persillés	Cabillaud rôti au citron Boullgour
Yaourt nature BIO 	Gouda français 	Fromage blanc BIO 	Babybel	Pavé à la brebis	Bûche du Pilat 	Yaourt nature BIO 
Compote pomme BIO 	Fruit de saison 	Liégeois pomme/banane/	Madeleine chocolat noisette	Bûche chocolat Maison Clémentine Papillotes	Fruit de saison 	Paris Brest