

20  24
Octobre

MENUS









Portage à domicile 1/2





















Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 



du 7 au 13 Octobre

Lundi 07/10	Mardi 8/10	Mercredi 9/10	Jeudi 10/10	Vendredi 11/10	Samedi 12/10	Dimanche 13/10
Céleri  Râpé mayonnaise	Roulé au fromage	Salade coleslaw	Radis / beurre 	Salade batavia 	Salade de museau 	Salade verte emmental 
Émincé de boeuf aux oignons  	Colin sauce bonne femme	Diots au vin blanc ss porc Saucisse de volaille  Crozet de savoie BIO 	Pilon de poulet tandoori  Poêlée champêtre	Risotto crémeux aux céréales et pois	Pavé de saumon à l'oseille Épinard à la crème	Sauté agneau aux herbes  Salsifis et grenailles persillés
Cantal AOP 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Babybel	Fromage blanc aux fruits	Roquefort 	Yaourt nature BIO 
Fruit de saison 	Clafoutis aux mirabelles	Fruit de saison 	Liégeois au chocolat BIO 	Fruit de saison 	Salade de fruits	Liegeois pomme/banane/

du 14 au 20 Octobre

Lundi 14/10	Mardi 15/10	Mercredi 16/10	Jeudi 17/10 végétarien	Vendredi 18/10	Samedi 19/10	Dimanche 20/10
Tarte aux légumes d'antan 	Concombre tzatziki BIO 	Salade batavia 	Betteraves BIO vinaigrette 	Velouté de potiron 	Salade au coeur de palmier	Pâté croûte richelieu
Steak haché BIO  	Curry de dinde au lait de coco 	Sauté de veau Marengo 	Tajine de légumes	Fish and chips	Palette à la diable 	Filet poisson rôti au basilic
Courgette persillées BIO 	Gratin Dauphinois	Flageolets verts	Semoule de couscous		Purée carotte et panais BIO 	Haricots plats au beurre
Yaourt framboise BIO 	Gourmand végétal à l'ananas	Saint Nectaire laitier 	Bûchette de Chèvre BIO	Fromage blanc vanille	Fraidou	Fromage blanc BIO 
Fruit de saison 	Riz au lait à la vanille	Éclair vanille pasquier	Fruit de saison 	Compote pomme BIO 	Pruneaux au vin	Beignet aux pommes

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

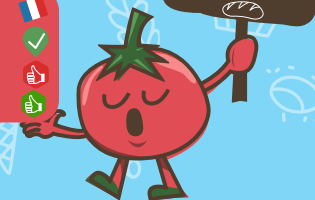
20  24
Octobre

MENUS




















Portage à domicile 2/2




















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



du 21 au 27 Octobre

Lundi 21/10	Mardi 22/10	Mercredi 23/10	Jeudi 24/10	Vendredi 25/10	Samedi 26/10	Dimanche 27/10
Taboulé oriental	Poireau vinaigrette 	Crêpe jambon emmental ou Jambon de dinde	Salade de pâte thon maïs	Carotte jaune râpée 	Rosette cornichon	Salade épeautre et lentille 
Sauté de poulet à la crème 	Ragoût de Boeuf (LR)  	Quenelle nature financière	Tajine boulette d'agneau 	Moules sauce crème	Cabillaud sauce beurre blanc	Esc. dinde BBC au jus  
Brocolis BIO persillé 	Pomme Dauphine	Blé Ebly	Duo de carottes et panais	Riz pilaf IGP camargue 	Fèves vertes poêlées	Courgette persillées BIO 
Bûchette de chèvre	Yaourt à boire fraise	Gourmand végétal	Camembert BIO 	Fromage blanc BIO 	Saint marcellin IGP 	Petit suisse nature
Tarte Tropicane	Fruit de saison 	Tiramisu maison	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Île flottante au caramel	Fruit de saison 

du 28 au 3 Novembre

Lundi 28/10	Mardi 29/10	Mercredi 30/10	Jeudi 31/10	Vendredi 01/11	Samedi 02/11	Dimanche 03/11
Salade chinoise	Sardine beurre	Nems végétarien	Salade de pois chiche 	Avocat au thon	Salade au coeur d'artichaut 	Jambon beurre/cornichon
Cabillaud rôti aux aromates	Crousti'fromage	Paupiette de poulet sauce 	Moussaka maison 	Blanquette de veau 	Andouillette Beaujolaise 	Calamar à l'armoricaine
Quinoa BIO 	Carotte bâtonnet persillé	Trio de légumes		Haricot vert persillé	Coquillettes au beurre	Ratatouille niçoise
Reblochon coupe AOP 	Yaourt vanille BIO 	Pavé d'affinois Région 	Yaourt nature BIO 	Faïsselle de campagne 	Bûche du pilat 	Fromage blanc BIO 
Fruit de saison 	Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison 	L'onctueux fraise	Paris Brest	Fruit de saison 	Muffin myrtille

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.