

20  25
Mars

MENUS DES CRÈCHES

1/6



Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours



du 10 au 14 mars

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
GRANDS	DÉJEUNER	Terrine de légumes	Tarte maroilles/poireaux	Salade batavia 	Betteraves BIO vinaigrette 	Taboulé de quinoa BIO 
		Ravioli BIO ricotta/épinard 	Carbonnade flamande LR   Farfalles HVE 	Brandade de poisson	Sauté de veau LR Marengo  	Hoki MSC marqué au grill 
		Kiri BIO 	Gouda BIO 	Petit suisse BIO fruits 	Yaourt nature BIO 	Emmental BIO 
		Compote pomme BIO 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 
	GOÛTER	Yaourt nature BIO 	Cantal AOP 	Brioche Nanterre	Fromage blanc BIO 	Gouda BIO 
		Compote pomme BIO 	Fruit de saison 	Compote pêche HVE 	Fruit de saison 	Compote pomme cerise
		Petit beurre BIO 	Pain BIO 	Briquelait Chocolat au lait	Madeleine	Pain BIO 

PETITS	DÉJEUNER	Omelette	Boeuf (saute LR)  	Colin filet	Veau (sauté) France 	Hoki
		Purée épinards	Purée de chou fleur	Purée patate douce	Purée Brocolis BIO 	Purée de carottes
		Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 
		Compote pomme BIO 	Compote pêche HVE 	Compote pomme/poire HVE 	Compote cerise	Compote abricot HVE 
	GOÛTER	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 
		Compote pomme BIO 	Compote pomme poire HVE 	Compote pêche HVE 	Compote abricot HVE 	Compote cerise

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

Menus validés par un diététicien selon les recommandations GEMRCN, pouvant être modifiés compte tenu des approvisionnements.
Les menus et les allergènes sont consultables sur mions.fr ou sur <https://mairie-mions.portail-familles.app/>



20 25
Mars

MENUS DES GRÈCHES

2/6



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 17 au 21 Mars

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GRANDS	DÉJEUNER	Céleri mayonnaise CE2	Salade batavia	Velouté courgette CE2		Salade chou fleur CE2
		Curry volaille au lait de coco	Parmentier aux lentilles du berry	Tortillas PDT/OIGNONS	Aiguillette colin multigrains	Sauté porc LR aux olives
		Petit pois et carotte		Ratatouille Niçoise	Jardinière de légumes CE2	ss porc : Sauté de volaille BBC aux olives Semoule HVE
		Fromage blanc BIO	Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Babybel BIO	Yaourt nature BIO
		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Coupelle fruits des îles	Compote pomme coing
	GOÛTER	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Fruit de saison	Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO
		Fruit de saison	Compote fraise BIO	Briquelait	Compote pomme banane	Fruit de saison
Galette de riz		Pain BIO	Corn flakes	Boudoir	Sablé de Retz	

		Dinde nature	Omelette	Poulet	Colin filet	Porc (sauté LR)
PETITS	DÉJEUNER	Purée de petits pois	Purée patate douce	Purée courgettes BIO	Purée de chou fleur	Purée au céleri
		Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO	Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO	Yaourt nature BIO
		Compote pruneau	Compote fraise BIO	Compote	Compote pomme/poire HVE	Compote pomme banane
	GOÛTER	Fromage blanc BIO	Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO	Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO
		Compote fraise BIO	Compote pruneau	Compote pomme HVE	Compote abricot HVE	Compote pomme coing

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

Menus validés par un diététicien selon les recommandations GEMRCN, pouvant être modifiés compte tenu des approvisionnements.
Les menus et les allergènes sont consultables sur mions.fr ou sur <https://mairie-mions.portail-familles.app/>



20  25
Mars

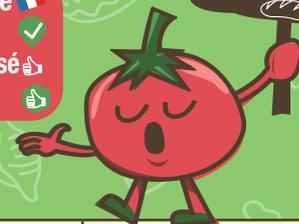
MENUS DES CRÈCHES

3/6



Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours 



du 24 au 28 mars

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GRANDS	DÉJEUNER	Pizza 3 fromages	Carottes Râpées HVE 		Oeuf dur / mayonnaise	Salade verte dés de cantal
		Colin MSC sauce curry 	Cari de poulet (LR)  	Steak haché veau 	Sauté de boeuf 	Omelette nature BIO 
		Haricot vert BIO persillé 	Pomme de terre vapeur CE2	Poêlée maraîchère	Coquillettes HVE 	Purée carotte/ panais BIO 
		Gruyère IGP 	Yaourt vanille BIO 	Fourme Yssingaux 	Fromage blanc BIO 	Comté AOP 
		Fruit de saison 	Pom'pot pêche et fruit du dragon	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison
	GOÛTER	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Brioche Nanterre	Fromage blanc BIO 	Emmental BIO 
Compote pomme BIO 		Fruit de saison 	Compote pomme/poire HVE 	Fruit de saison 	Compote pomme cerise	
Petit beurre BIO 		Quatre quart	Chocolat au lait	Madeleine	Pain BIO 	

PETITS	DÉJEUNER	Colin filet	Poulet 	Veau (sauté) 	Boeuf (saute lr)  	Omelette
		Purée de haricot vert	Purée Brocolis BIO 	Purée de petits pois	Purée courgettes BIO 	Purée carotte/panais BIO 
		Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 
		Compote pomme/poire HVE 	Compote abricot HVE 	Compote pomme/poire HVE 	Compote cerise	Compote abricot HVE 
		Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 
	Compote pomme BIO 	Compote pêche HVE 	Compote pomme/poire HVE 	Compote abricot HVE 	Compote cerise	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

Menus validés par un diététicien selon les recommandations GEMRCN, pouvant être modifiés compte tenu des approvisionnements.
Les menus et les allergènes sont consultables sur mions.fr ou sur <https://mairie-mions.portail-familles.app/>

