


20  22
Mai

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2















Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 















Du pain bio et local tous les jours 




















du 2 au 6 mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Betterave  vinaigrette bio	Acras de morue	Avocat au thon	Duo de choux rouge	Radis beurre 
Pilon de poulet  Champignon à la crème	Roti de veau forestier  Haricot blanc à la tomate	Steack haché  cuit pur-boeuf Purée de pomme de terre	Boulette de lentilles vertes Ratatouille niçoise	Filet de colin à la normande  Carotte Vichy bio 
Babybel	Saint Paulin 	Rondelé	Petit Suisse fruité	Cantal doux 
Banane	Orange bio 	Purée pomme banane bio 	Pomme bio 	Crème dessert











du 9 au 13 mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Pizza  au fromage	Carotte rapée  vinaigrette	Lentille vinaigrette	Tomate  vinaigrette	Céleri  remoulade
Saucisse de Toulouse  <i>sans porc : saucisse de dinde</i> Panaché de légumes vapeur	Aiguillette de poulet  Gratin de macaronis	Escalope de dinde  Haricot vert bio persillé 	Ravioli légume	Moule  Marinière Riz pilaf
Tomme noire  des Pyrénées	Vache qui rit	Pavé d'affinois 	Fromage blanc battu	Comté 
Kiwi	Melon	Ananas bio 	Abricot 	Tarte pomme rhubarbe

du 16 au 20 mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Taboulé oriental	Tomate  vinaigrette	Jambon  beurre <i>sans porc : jambon de dinde</i>	Salade verte aux croustons 	Concombre Tzatziki bio 
Poulet à la crème  Brunoise de légume	Merguez  Pomme dauphine 	Rôti de porc  aux olives <i>sans porc : saucisse de dinde</i> Spaghetti au beurre	Mini-pané végétal Riz Pilaf	Cabillaud à la catalane  Salsifi à la persillade
Edam bio 	Saint Nectaire laitier 	Bresse bleu 	Fromage blanc bio vanille 	Camembert bio 
Pomme bio 	Fraises 	Purée pomme abricot bio 	Gâteau maison génoise poire	Banane

du 23 au 27 mai

LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carotte rapée  vinaigrette	Artichaud à la sicilienne 	Céleri  remoulade	Férié	
Steack haché  cuit pur-boeuf Purée de patate douce	Quenelle nature financière	Emincé de boeuf  Chou fleur bio persillé 	Férié	
Yaourt nature bio 	Comté 	Brie 	Férié	
Paris Brest	Melon	Pomme bio 	Férié	







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 famille.mions.fr

20  22
Mai

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2



du 30 au 31 mai

LUNDI	MARDI
Lentille vinaigrette	Tomate 
Manchon de poulet rôti Ratatouille niçoise	Boeuf  Stroganoff Haricot plat au beurre
Fromage blanc bio vanille 	Pavé d'affinois 
Pêche 	Abricot 

Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 



Du pain bio et local tous les jours