

20  22
Juin

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2













Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 












Du pain bio et local tous les jours 




















du 1^{er} au 3 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
		Concombre à la bulgare 	Salade de pomme de terre	Salade aux coeurs d'artichauts 
		Escalope de dinde  Macaroni bio au beurre 	Crousti Fromage Epinards	Colin à la grenobloise  Courgette persillée bio 
		Comté 	Fromage blanc bio 	Brie 
		Purée pomme abricot bio 	Tarte aux pommes	Pastèque
















du 6 au 10 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Férialé	Céleri remoulade 	Salade verte aux croutons 	Salade de pâtes tricolores	Salade de fèves vertes
Férialé	Sauté de veau Riz Pilaf 	Côte de porc sans-porc : dinde Brocolis bio persillés  	Hachis parmentier végétal 	Filet de Hoki à la normande Carottes persillées 
Férialé	Kiri	Yaourt à boire chocolat	Yaourt velouté nature	Saint Paulin 
Férialé	Purée pomme bio 	Melon 	Mousse chocolat maison	Fraises 

du 13 au 17 juin

LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux-fleur vinaigrette bio  	Radis 	Salade de riz au thon	Carotte rapée vinaigrette 	Tomate vinaigrette 
Boulette de boeuf  Penne bio 	Gnocchi napolitaine	Sauté de dinde à l'estragon Courgettes persillées bio 	Chili con carne Riz créole	Cabillaud rôti aux aromates Brunoise de légumes 
Cantal 	Fromage blanc bio vanille 	Edam 	Tartare ail et fines herbes	Tome grise 
Pomme bio 	Eclair au chocolat	Crème dessert	Nectarine bio  	Pêche 

du 20 au 24 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Poireau vinaigrette 	Salade de pâtes tricolores	Carottes rapées vinaigrette 	Céleri remoulade 	Salade verte au maïs 
Cordon bleu de poulet  Haricots verts bio persillés 	Steack haché pur boeuf Carotte Vichy bio  	Escalope de dinde Brocolis bio persillés  	Quenelle nature sauce financière	Moules marinières Riz Pilaf
Fraidou	Cheddar	Yaourt à boire vanille	Camembert bio 	Fromage blanc bio 
Ananas	Purée pomme abricot 	Glace	Fraises 	Melon 

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

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







20 22

Juin

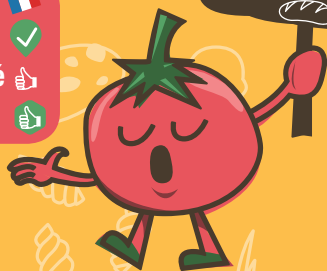
MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2



du 27 au 30 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Alumettes au fromage	Salade coleslaw	Tomate vinaigrette ✓	Pizza au fromage ✓	
Merguez  Purée de patate douce	Colin roti  au citron Ebly	Supions à  l'armoricaine Riz pilaf	Omelette  nature bio Epinard à la crème	
Comté 	Babybel	Fromage blanc bio fraise 	Samos double crème	
Abricot ✓	Poire au sirop	Nectarine ✓	Tarte au chocolat	

Origine France 
Produit local ✓
Produit labélisé 
Produit bio 



Du pain bio et
local tous les jours