


20  22
Juillet

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2



Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 















Du pain bio et local tous les jours 













1^{er} juillet

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Concombre au maïs 
				Roti de veau forestier  Purée 
				Yaourt velouté nature
				Abricot 
















du 4 au 8 juillet

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Mini roulé au fromage	Concombre au maïs 	Tomate vinaigrette 	Salade verte 	Salade chinoise
Emincé de boeuf tandoori  Macaroni au beurre	Escalope de dinde  Riz Pilaf	Chipolatas grillées  Piperade basque	Croque fromage	Pavé de saumon à l'oseille  Lentilles vertes 
Pavé d'Affinois 	Yaourt nature bio 	Saint Nectaire 	Petit Suisse	Buche du Pilat 
Banane	Pastèque	Nectarine  	Glace vanille	Compote pomme poire

du 11 au 15 juillet

LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricot vert bio vinaigrette 	Carotte rapée vinaigrette 	Salade de pâte tricolore	<i>Féié</i>	
Pilon de poulet Tex-Mex Pomme de terre 	Boulettes de pois chiches bio  Brocolis bio persillés 	Colin Meunière  Epinard à la crème	<i>Féié</i>	
Fromage blanc bio vanille 	Camembert bio 	Yaourt velouté nature	<i>Féié</i>	
Pêche 	Purée pomme abricot	Abricot 	<i>Féié</i>	

du 18 au 22 juillet

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Betterave vinaigrette bio 	Concombre 	Carottes rapées vinaigrette 	Salade de pomme de terre	Salade Mexicaine
Emincé de boeuf Crozet de Savoie  	Blanquette de veau  Purée de pomme de terre 	Pilon de poulet roti Ratatouille niçoise  	Mini pané végétal Chou fleur persillé	Colin Meunière Brocolis bio en gratin  
Vache qui rit bio 	Yaourt à boire à la fraise	Yaourt nature au lait entier	Pavé d'Affinois 	Yaourt aromatisé framboise
Cocktail de fruit	Pêche plate 	Fraise 	Pastèque	Pêche au sirop

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
Juillet

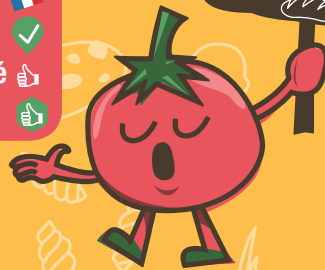
MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2



du 25 au 29 juillet

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Pizza Mozzarella	Céleri remoulade	Salade de tomate et maïs	Salade verte au croutons	Salade d'Ebly provençale
Boulette de boeuf Petit pois et carotte	Rôti de porc au thym sans porc escalope de dinde Pâte bio	Sauté de dinde à l'estragon Chou fleur	Lasagne aubergine	Blanquette de saumon Riz pilaf
Cantal doux	Fromage blanc bio	Petite suisse fruité	Saint Nectaire laitier	Tomme noire des Pyrénées
Nectarine	Abricots	Crème dessert lait entier	Tarte normande	Melon bio

- Origine France
- Produit local
- Produit labélisé
- Produit bio



Du pain bio et local tous les jours