


20  22
Septembre

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2









Origine France 
Produit local 
Produit labélisé 
Produit bio 















Du pain bio et local tous les jours 


















du 1^{er} au 2 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade de tomate et maïs	Salade verte 
			Cordon bleu de poulet Carotte Vichy bio 	Cabillaud rôti aux aromates Penne bio au beurre 
			Yaourt aromatisé framboise 	Tomme de montagne 
			Tarte chocolat	Compote de pomme bio 













du 5 au 9 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Lentille vinaigrette 	Radis beurre 	Carotte jaune rapée 	Concombre 	Salade de pâtes tricolores
Emincé de bœuf Purée de patate douce 	Côte de porc sans porc : escalope de dinde Gratin de courgette 	Blanquette de veau Riz Pilaf 	Quenelle nature financière 	Colin court bouillon Panaché de légumes vapeur 
Fromage blanc bio fraise 	Brie de Meaux 	Petit suisse	Kiri crème	Fromage blanc bio vanille 
Kiwi	Cocktail de fruits	Banane	Gateau aux pommes 	Prunes 

du 12 au 16 septembre

LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poireau vinaigrette 	Salade verte 	Crêpe emmental	Carotte rapée vinaigrette 	Macédoine de légumes 
Escalope de dinde Brocolis au beurre bio 	Capelletti 5 fromages	Steack haché cuit pur bœuf Gratin au chou fleur bio 	Bœuf bourguignon Macaroni au beurre 	Moules curry Riz créole 
Cantal 	Camembert bio 	Tartare ail et fines herbes 	Comté 	Fromage blanc bio 
Pomme bio 	Compote pomme fraise	Pastèque	Mousse chocolat maison	Melon 

du 19 au 23 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Sardine à la bretonne	Alumettes au fromage	Haricot vert bio vinaigrette 	Salade chinoise	Salade de pois chiche
Pilon de poulet rôti Chou fleur bio persillés 	Boulettes de bœuf Haricot vert bio persillé 	Rougail saucisse sans porc : merguez Quinoa bio 	Lasagne aubergine	Cabillaud à la catalane Epinard à la crème bio 
Babybel mini roulé	Saint Nectaire laitier 	Tomme de montagne 	Fromage blanc bio 	Yaourt aromatisé framboise 
Poire bio 	Tarte au citron	Ananas bio 	Pomme bio 	Raisin noir 

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
Septembre

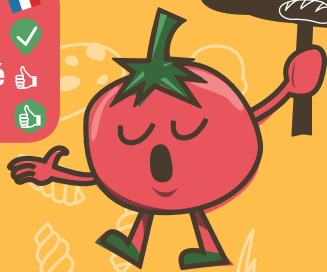
MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2



du 26 au 30 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Betterave vinaigrette ✓	Salade verte aux croutons ✓	Salade de tomate et maïs	Salade de pâte tricolores	Céleri Rémoulade ✓
Emincé de boeuf Haricot plat au beurre ✓	Colombo de dinde Lentille à la créole ✓	Veau roti provençal Penne bio au beurre	Omelette nature bio Petit pois au beurre	Supions à l'armoricaine Riz Pilaf
Cantal doux	Yaourt nature bio	Petit suisse	Camembert bio	Pavé d'Affinois
Pêches au sirop	Banane	Kiwi	Tarte aux pommes	Raisin blanc ✓

Origine France
Produit local ✓
Produit labellisé
Produit bio



Du pain bio et local tous les jours