


20  22
Novembre

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE


















Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 
















Du pain bio et local tous les jours 



















du 7 au 10 novembre

LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage 	Salade verte 	Salade coleslow	Poireau vinaigrette 	Férialé
Poulet à la crème  Carotte persillée bio 	Crousti' fromage Haricot vert bio persillé 	Hachis parmentier 	Cabillaud à la catalane  Riz pilaf	Férialé
Camembert bio 	Fromage blanc bio vanille 	Vache qui rit 	Yaourt nature bio  	Férialé
Ile flottante au caramel	Kiwi	Tarte au flan	Pomme dalinette bio  	Férialé



















du 14 au 18 novembre

LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI végétarien	JEUDI	VENDREDI
Céleri remoulade 	Radis beurre 	Salade de riz au thon	Salade verte 	Crêpe emmental
Gnocchi napolitaine	Pilon de poulet rôti  Gratin au chou-fleur	Omelette nature bio  Ratatouille niçoise	Saucisson chaud  sans porc : Saucisse de dinde  Pomme de terre vapeur 	Colin meunière  Lentilles à la créole
Rondelé 	Brie de Meaux 	Yaourt nature lait entier 	Fromage blanc battu 	Tomme noire des Pyrénées 
Flan caramel bio 	Clémentine	Salade de fruits exotiques	Eclair au chocolat	Clémentine

du 21 au 25 novembre

LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à l'huile	Salade coleslow 	Pâté de campagne sans porc : paté de volaille 	Endives vinaigrette 	Salade de pomme de terre 
Steak haché pur boeuf  Coquillettes au beurre 	Hachis parmentier végétal	Sauté de veau aux olives Ebly 	Emincé de boeuf  Gratin de potiron	Filet de colin rôti au citron  Haricots verts persillés
Buchette de chèvre 	Petit suisse fruité 	Vache qui rit 	Fromage blanc bio 	Kiri
Purée pomme bio 	Banane	Ananas	Mousse chocolat maison 	Pomme 

du 28 au 2 décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Salade Mexicaine	Carotte rapée vinaigrette 	Asperge mayonnaise 	Samoussa légumes	Poireau vinaigrette 
Blanquette de veau  Poelé méditerranéenne	Roti de porc au thym  sans porc : Escalope de dinde  Gratin dauphinois 	Pilon de poulet tandoori  Semoule de couscous	Oeufs durs  béchamel  Epinards  béchamel	Blanquette de saumon  Purée de pomme de terre 
Edam bio 	Vache qui rit 	Yaourt nature bio 	Reblochon 	Fromage blanc battu 
Poire conférence	Liégeois à la vanille	Raisins blancs	Clémentine	Far breton

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.