


20  23  
Janvier

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2









Origine France   
Produit local   
Produit labellisé   
Produit bio 











Du pain bio et local tous les jours 










du 2 au 6 janvier

LUNDI	MARDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Vacances	Pizza au fromage	Betteraves bio 	Macédoine de légumes
Vacances	Steak hache cuit pur boeuf Poêlée de légumes 	Crousti'fromage Haricot vert bio persillé 	Filet Hoki sauce tomate Boulogour 
Vacances	Yaourt nature bio 	Edam portion	Petit suisse fruité
Vacances	Poire bio 	Galette Frangipane	Clémentine

du 9 au 13 janvier










LUNDI	MARDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Poireau vinaigrette 	Salade de pomme de terre	Radis beurre 	Pizza au fromage
Sauté de volaille sauce  Coquillettes	Hoki au curry  carottes BIO persillées 	Mini pané végétal gratin de brocolis BIO 	Colin meunière  Riz de camargue
Tomme noire des pyrénées 	Saint Paulin 	Yaourt aromatisé framboise	Petit suisse
Kiwi	Tarte au flan	Clémentine	Pomme dalinette bio 

du 16 au 20 janvier

LUNDI végétarien	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade batavia 	Taboulé	Tarte bio fromage 	Salade coleslaw 
Croque Monsieur au fromage	Daube provençale  Lentilles à la créole	Filet colin sauce aïoli  Purée de potiron 	Pilon de poulet tandoori  Poêlée méditerranéenne
Vache qui rit bio 	Yaourt nature bio 	Saint Nectaire laitier 	Kiri
Tarte Normande	Orange bio 	Poire bio 	Liégeois au chocolat

Menu asiatique

du 23 au 27 janvier


LUNDI	MARDI végétarien	JEUDI	VENDREDI
Samoussa légumes	Pizza 3 fromages et beaufort	Salade batavia 	Céleri râpé mayonnaise 
Sauté de porc aux olives sans porc : Sauté de volaille aux olives	Omelette nature BIO  Épinards hachés béchamel	Émincé de poulet  Pommes de terre campagnarde	Nugget's de poisson  Ratatouille niçoise
Riz cantonnais (sans viande)	Camembert bio 	Edam bio 	Yaourt nature bio  Tomme de montagne 
Litchies au sirop	Clémentine	Kiwi	Tarte chocolat

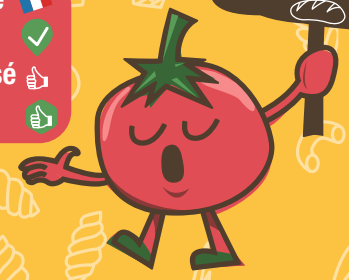
20  23  
Janvier

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2












- Origine France 
- Produit local 
- Produit labellisé 
- Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours 



Menu de la  
Chandeleur

du 30 au 3 Février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI végétarien
Salade de chou fleur 	Salade de haricots blancs	Salade coleslow 	Macédoine de légumes
Merguez  Purée de pommes de terre	Filet de hoki sauce citron  Haricot vert bio persillé 	Colin sauce bonne femme  Riz pilaf	Lasagnes aubergine
Camembert bio 	Yaourt aromatisé framboise	Kiri crème	Brie de meaux aop 
Orange bio 	Beignet à la noisette	Crêpe noisette	Banane



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](http://mions.fr) ou sur <https://mairie-mions.portail-familles.app/>**