


20  23  
Septembre

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/1














Origine France   
Produit local   
Produit labellisé   
Produit bio 









Du pain bio et local tous les jours 



## du 04 au 08 Septembre












Lundi 4/09	Mardi 5/09 végétarien	Jeudi 7/09	Vendredi 8/09
Rillettes de thon / salade	Salade batavia 	Rigolo fourme d'ambert AOP 	Salade coleslaw
Crousti'fromage  Carotte bâtonnet persillé	Tajine de légumes Semoule de couscous	Pilon de poulet tandoori  Poêlée champêtre	Fish and chips 
Yaourt nature BIO 	Babybel	Fromage blanc BIO vanille 	Cheddar
Liégeois au chocolat BIO 	Clafoutis aux fruits 	Fruit de saison 	Fruit de saison 

## du 11 au 15 septembre














Lundi 11/09	Mardi 12/09	Jeudi 14/09	Vendredi 15/09 végétarien
Macédoine de légumes	Pizza cheddar emmental	Salade Curtido	Salade batavia 
Sauté de poulet à la crème  Blé Ebly	Colin sauce bonne femme  Haricot vert persillé	ASADO (Sauté boeuf)  Farfalles au beurre	Pané de blé Gratin de chou fleur
Boursin ail et fines herbes 	Yaourt aromatisé framboise	QUESOS COLONIA	Vache qui rit BIO 
Fruit de saison 	Semoule au lait	Rueditas de chocolate	Compote pomme BIO 



## du 18 au 22 septembre

Lundi 18/09	Mardi 19/09 végétarien	Jeudi 21/09	Vendredi 22/09
Crêpe jambon emmental	Radis / Beurre 	Carotte râpée vinaigrette 	Céleri râpé mayonnaise 
Paupiette de poulet sauce  Trio de légumes	Risotto crémeux	Émincé de boeuf  Purée de potiron	Colin meunière  Haricot vert persillé
Petit suisse fruité	Babybel 	Bûchette de chèvre 	Cantal AOP 
Fruit de saison 	Fondant chocolat BIO 	APFEL STRUDEL	Île flottante au caramel

## du 25 au 29 septembre

Lundi 25/09	Mardi 26/09	Jeudi 28/09 végétarien	Vendredi 29/09
Salade de lentilles 	Salade de haricot vert 	Salade coleslaw	Feuilleté au fromage
Pilon de poulet tandoori  Macaroni au beurre	Moules sauce poulette  Riz pilaf IGP 	Lasagnes aubergine 	Sauté de boeuf  Carotte bâtonnet persillé
Fromage blanc BIO vanille 	Saint Nectaire laitier 	Cantal AOP 	Babybel
Fruit de saison 	Compote pomme poire BIO 	Liégeois à la vanille	Tarte aux pommes 

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

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