

20 23
Déceembre

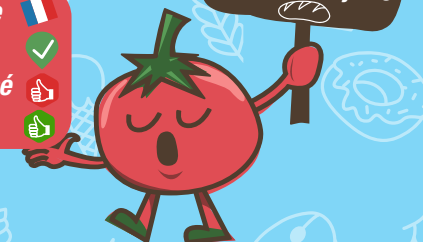
MENUS

Portage à domicile 1/3



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 4 au 10 décembre

Lundi 4/10	Mardi 5/12 végétarien	Mercredi 6/12	Jeudi 7/12	Vendredi 8/12	Samedi 9/12	Dimanche 10/12
Salade coleslaw	Salade batavia	Macédoine de légumes	Feuilleté au fromage	Salade d'endive	Maquereaux au vin blanc	Salade batavia
Chipolatas grillées Purée de pomme de terre	Tortelloni 3 fromages	Paupiette de poulet Petit pois et carotte	Ragoût de Boeuf Duo de carottes et panais	Tortillas pdt/oignons Brocolis BIO persillé	Tajine boulette d'agneau Semoule de couscous	Râble de lapin à la moutarde Purée de pomme de terre
Saint Paulin BIO	Camembert BIO	Fromage blanc BIO	Yaourt aromatisé framboise	Petit suisse fruité	Saint marcellin IGP	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Flan caramel BIO	Tarte Normande	Fruit de saison	Muffin pépites chocolat	Pomme cuite	Compote pomme/ poire BIO

du 11 au 17 décembre

Lundi 11/12	Mardi 12/12	Mercredi 13/12	Jeudi 14/12 végétarien	Vendredi 15/12	Samedi 16/12	Dimanche 17/12
Salade de pomme de terre	Salade batavia	Tarte butternut comté	Céleri râpé mayonnaise	Terrine de légumes /	Avocat au thon	Champignon à la grecque
Sauté de poulet (labellisé) Chou fleur persillé	Croziflette au saumon	Cordon bleu Carotte BIO persillée	Bouchées épinard & ricotta Purée de potiron	Colin à la catalane Riz pilaf IGP camargue	Rognon au Porto Purée de pomme de terre	Colin meunière Ratatouille niçoise
Cantal AOP	Fromage blanc vanille	Fourme d'Ambert	Yaourt nature BIO	Pave d'affinois	Tomme noire des Pyrénées	Petit suisse nature
Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison	Liégeois pomme/ abricot	Île flottante au caramel	Pom'pot fruits exotiques	Viennois au chocolat	Tarte Normande

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 <https://mairie-mions.portail-familles.app/>

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

20 23
Déembre

MENUS

Portage à domicile

2/3



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 18 au 24 décembre

Lundi 18/12	Mardi 19/12	Mercredi 20/12	Jeudi 21/12 végétarien	Vendredi 22/12	Samedi 23/12	Dimanche 24/12
Salade de haricots blancs	Pizza BIO 3 fromages	Rosette / cornichon	Carotte râpée Vinaigrette	Terrine de saumon / mâche	Salade batavia	Macédoine de légumes
Émincé de poulet BBC Purée de carottes	Brandade de poisson	Steak haché BIO Haricot vert persillé	Courgette provençale BIO Semoule de couscous	Moelleux de poulet Pomme boulangère	Pavé de saumon à l'oseille Riz créole BIO	Gigot d'agneau Flageolets verts
Bûchette de chèvre	Edam BIO	Yaourt nature BIO	Vache qui rit BIO	Munster	Bûche du Pilat	Fromage blanc BIO
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel BIO	Brioche perdu	Clémentine Sapin en fête Papillotes	Pomme cuite	Fruit de saison Mignardises sucrées - Papillotes

du 25 au 31 décembre

Lundi 25/12	Mardi 26/12	Mercredi 27/12	Jeudi 28/12	Vendredi 29/12	Samedi 30/12	Dimanche 31/12
Salade de mâche	Velouté de potiron	Céleri râpé mayonnaise	Salade de fèves vertes	Salade batavia	Salade de lentilles	Feuilleté homard
Sauté de chapon chasseur Pomme de terre vapeur	Colin à la grenobloise Courgette persillée BIO	Rôti de veau au jus Polenta	Cuisse de pintade Cardon gratiné	Cassoulet Toulousain	Colin meunière Épinards béchamel	Boudin blanc Poêlée gourmande
Munster	Fromage blanc BIO	Camembert BIO	Petit suisse nature	Roquefort	Yaourt nature BIO	Faisselle de campagne
Étoile de Noël aux fruits Fruit de saison Papillotes	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison	Compote pomme BIO	Clémentine Papillotes

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

20  24
Janvier

MENUS

Portage à domicile

3/3

du 1er au 7 janvier



Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours



Lundi 1/01	Mardi 2/01	Mercredi 3/01 végétarien	Jeudi 4/01	Vendredi 5/01	Samedi 6/01	Dimanche 7/01
Pâté croûte de pintade	Feuilleté allumette	Radis / Beurre 	Salade batavia 	Salade endive sauce 	Maquereaux au vin blanc	Salade de mâche 
Filet de sole sauce  Tagliatelle au beurre	Escalope de porc   Purée de pomme de terre	Tajine de légumes Semoule de couscous 	Ragoût de Boeuf   Carotte bâtonnet persillé	Colin sauce bonne femme  Haricot vert persillé	Omelette nature BIO  Petit pois et carotte	Légumes farcis  Riz créole BIO
Saint-Marcellin 	Vache qui rit BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Cantal AOP 	Brie 	Tartare ail et fines herbes
Clémentine  Lingot croustillant	Fruit de saison 	Éclair au chocolat	Fruit de saison 	Purée pomme banane BIO 	Fruit de saison 	Galette frangipane

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