

20  24  
Septembre

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « lait et fruits à l'école »



Du pain bio et local tous les jours



## du 2 au 6 septembre

Lundi 02/09	Mardi 03/09	Jeudi 05/09	Vendredi 06/09 végétarien
Betteraves BIO vinaigrette 	Salade batavia 	Pizza soleillade	Carotte râpée vinaigrette 
Steak hache BIO pur boeuf 	Filet colin rôti au citron	Saute veau forestier 	Quenelle de brochet Nantua
Farfalles au beurre	Haricot vert persillé	Carotte BIO Vichy 	Riz de camargue IGP 
Yaourt nature BIO 	Cantal AOP 	Babybel	Saint paulin BIO 
Fondant chocolat BIO 	Fruit de saison 	Tarte au citron	Fruit de saison 

## du 9 au 13 septembre

Lundi 09/09	Mardi 10/09 végétarien	Jeudi 12/09	Vendredi 13/09
Taboulé oriental	Radis / Beurre 	Salade de pomme de terre	Salade de tomate vinaigrette 
Émincé de boeuf aux olives 	Blanquette de colin	Pané de blé	Pilon de poulet LR rôti 
Brocolis BIO persillé 	Purée de potiron	Courgette persillée BIO 	Lentille carotte persillée
Fromage blanc BIO 	Edam BIO 	Yaourt nature BIO 	Tomme des Pyrénées IGP 
Crème Vanille	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat maison	Salade de fruits 

## du 16 au 20 septembre

Lundi 16/09 végétarien	Mardi 17/09	JEUDI 19/09	Vendredi 20/09
Salade épeautre et lentille 	Salade de chou fleur 	Concombre sauce vinaigrette 	Crêpe emmental
Crousti'fromage	Haut de cuisse poulet LR rôti 	Hachis parmentier 	Saumon sauce safranée
Petit pois BIO 	Poêlée méditerranéenne 	Épinards hachés	
Yaourt framboise BIO 	Saint Nectaire laitier 	Vache qui rit BIO 	Yaourt BIO local 
Compote pomme BIO 	Paris Brest	Fruit de saison 	Mousse chocolat BIO 

## du 23 au 27 septembre

Lundi 23/09	Mardi 24/09	Jeudi 26/09	Vendredi 27/09 végétarien
Salade batavia 	Macédoine de légumes	Salade de boulgour	Pizza cheddar/emmental
Paupiette de poulet 	Merguez 	Hoki sauce norvégienne	Riz cantonais (sans viande)
Haricot vert BIO persillé 	Purée de pomme de terre	Gratin de chou fleur	
Yaourt BIO local 	Fromage blanc vanille	Taleggio 	Yaourt framboise BIO 
Tarte au flan	Fruit de saison 	Île flottante au caramel	Fruit de saison 

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.

20  24  
Septembre

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « lait et fruits à l'école »



du 30 sept. au 4 octobre

Lundi 30/09	Mardi 01/10 végétarien	Jeudi 03/10	Vendredi 04/10
Poireau vinaigrette 	Céleri râpé mayonnaise 	Duo de choux rouge et blanc 	Samoussa légumes
Colombo de dinde  Semoule de couscous	Omelette nature BIO  Champignons persillés	Sauce bolognaise boeuf  Penne BIO au beurre 	Colin à la catalane Poêlée maraîchère
Fromage blanc BIO 	Yaourt vanille BIO 	Saint Nectaire laitier 	Bûche du Pilat 
Fruit de saison 	Pomme au four caramel 	Liégeois pomme/ framboise	Fruit de saison 

Origine France   
Produit local   
Produit labellisé   
Produit bio 



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