

20 Mars 25

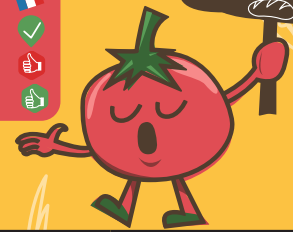
MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2

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



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

Du pain bio et local tous les jours



du 10 au 14 mars

Lundi 10/03 végétarien	Mardi 11/03	Jeudi 13/03	Vendredi 14/03
Terrine de légumes	Tarte maroilles/poireaux	Betteraves BIO vinaigrette	Taboulé de quinoa BIO
Ravioli BIO ricotta/épinard	Carbonnade Flamande LR Farfalles HVE	Sauté de veau LR Marengo Brocolis BIO persillé	Hoki MSC marqué au grill Carottes BIO
Kiri BIO	Gouda BIO	Yaourt nature BIO	Emmental BIO
Compote pomme BIO	Fruit de saison	Éclair au chocolat	Liégeois pomme/Fraise

du 17 au 21 mars

Lundi 17/03	Mardi 18/03 végétarien	Jeudi 20/03	Vendredi 21/03
Céleri mayonnaise CE2	Salade batavia	Feuilleté emmental	Salade chou fleur CE2
Curry volaille au lait de coco Petit pois et carotte	Parmentier aux lentilles vertes du Berry	Aiguillette MSC colin multigrains Jardinière de légumes CE2	Sauté porc LR aux olives ss porc : Sauté de volaille BBC aux olives Semoule HVE
Fromage blanc BIO	Saint Nectaire AOP	Babybel BIO	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Tarte poire Bourdaloue	Compote Pêche	Cake au citron

du 24 au 28 mars

Lundi 24/03	Mardi 25/03	Jeudi 27/03	Vendredi 28/03 végétarien
Pizza 3 fromages/ camembert	Carottes râpées HVE	Oeuf dur / mayonnaise	Salade verte dés de cantal
Colin MSC sauce curry Haricot vert BIO persillé	Cari de poulet (LR) Pomme de terre vapeur CE2	Sauté de boeuf LR Coquillettes HVE	Omelette nature BIO Purée carotte/panais BIO
Gruyère IGP	Yaourt vanille BIO	Fromage blanc BIO	Comté AOP
Crème praliné	Pom'pot pêche et fruit du dragon	Fruit de saison	Tarte Tropézienne

du 31 mars au 4 avril

Lundi 31/03	Mardi 01/04	Jeudi 03/04 végétarien	Vendredi 04/04
Sardine / beurre BIO	Salade batavia	Salade coleslaw HVE	Tarte alpage comté/beaufort
Boulette boeuf BIO Penne HVE au beurre	Cappelletti saumon sauce ciboulette	Saucisse veggie Purée de pomme de terre BIO	Sauté de poulet (BBC) à la crème Courgette persillée BIO
Yaourt nature BIO	Saint Paulin BIO	Fromage blanc BIO	Kiri au chèvre
Fruit de saison	Mousse chocolat BIO	Compote pomme HVE	Donut sucre

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

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/>

20 25

Avril

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 pain bio et local tous les jours



du 7 au 11 avril

Lundi 07/04 végétarien	Mardi 08/04	Jeudi 10/04	Vendredi 11/04
Betteraves BIO vinaigrette	Samoussa légumes	Salade de pâte thon maïs	Carottes râpées HVE
Risotto crémeux aux Céréales	Sauté de veau LR Marengo Duo de carottes et panais	Paupiette de poulet Brocolis BIO persillé	Colin MSC sauce Nantua Riz Camargue BIO
Tomme des Pyrénées IGP	Fromage blanc BIO	Gouda BIO	Yaourt nature BIO
Tarte pomme BIO	Compote pêche HVE	Liégeois pomme/abricot	Fruit de saison

du 14 au 18 avril

Lundi 14/04	Mardi 15/04 végétarien	Jeudi 17/04	Vendredi 18/04
Terrine de légumes	Salade verte/croûton	Pizza BIO 3 fromages	Oeuf dur mayonnaise
Chipolatas LR grillées ss porc : Merguez Gratin macaroni BIO	Bouchées courgettes & fêta BIO Purée chou fleur CE2	Filet hoki MSC sauce citron Duo courgettes	Sauté agneau aux herbes Flageolets verts HVE
Petit Suisse nature	Bûche du Pilat	Fromage blanc HVE	Gourmand végétal
Fruit de saison	Muffin pépites chocolat	Compote pomme BIO	DESSERT SURPRISE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.