

20  25
Mai

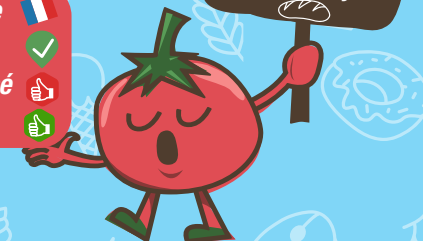
MENUS

Portage à domicile 1/5





















Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 


















Du pain bio et local tous les jours 



du 5 au 11 mai

Lundi 5/05 végétarien	Mardi 6/05	Mercredi 7/05	Jeudi 8/05	Vendredi 9/05	Samedi 10/05	Dimanche 11/05
Tarte au thon	Carotte jaune râpée	Salade chou fleur CE2 	Jambon beurre/cornichon	Sardine Beurre BIO 	Salade Haricot vert BIO 	Avocat mayonnaise
One pot quinoa indien 	Saucisse de Toulouse  ss porc : Saucisse de volaille Pomme paillasson	Steak haché veau  Purée de patate douce	Râble de lapin à la moutarde  Flageolets verts	Merlu MSC beurre blanc  Épinards hachés CE2 sauce 	Palette à la diable Petit pois BIO 	Brandade de poisson
yaourt BIO local 	Bûche du Pilat	Petit suisse nature	Tomme des Pyrénées IGP 	Fromage blanc BIO 	Saint Marcellin IGP 	Yaourt nature BIO 
Compote abricot HVE 	Fruit de saison 	Clafoutis aux mirabelles	Île flottante au caramel	Donut chocolat	Tarte au citron	Fruit de saison 

du 12 au 18 mai

Lundi 12/05	Mardi 13/05	Mercredi 14/05	Jeudi 15/05	Vendredi 16/05	Samedi 17/05	Dimanche 18/05
Salade pois chiche BIO 	Roulé au fromage	Salade coleslaw HVE 	Salade caésar végétarienne	Salade asiatique	Asperge mayonnaise	Salade de mâche
Omelette nature BIO 	Sauté veau aux olives  Salsifis et grenailles persillées	Fish and chips	Saumon sauce safranée	Tajine boulette d'agneau  Boulgour	Gratin de fruit de mer	Tripe à la mode de Caen
Ratatouille niçoise	Petit suisse BIO fruits 	Yaourt nature BIO 	Risotto au parmesan IGP 	Camembert BIO 	Riz pilaf BIO 	Coquillettes au beurre
Tomme grise	Fruit de saison 	Donut sucre	Fruit de saison 	Cervelle de canuts HVE 	Saint paulin BIO 	Faisselle de campagne
Pêche au sirop / coulis	Fruit de saison 	Donut sucre	Fruit de saison 	Gâteau Basque	Fruit de saison 	Tarte aux fraises

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/>

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

20  25
Mai / Juin

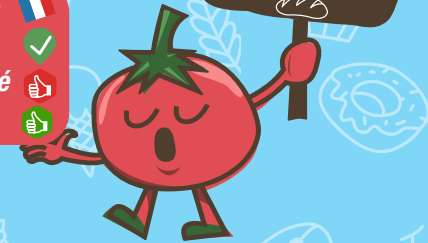
MENUS

Portage à domicile 2/5


















Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours 



du 26 mai au 1er juin

Lundi 26/05	Mardi 27/05	Mercredi 28/05	Jeudi 29/05 végétarien	Vendredi 30/05	Samedi 31/05	Dimanche 01/06
Duo de choux rouge et blanc	Salade PDT concombre scc	Salade de basilic sauce	Avocat au thon	Roulé au fromage	Salade lyonnaise	Melon à l'italienne
Filet de colin MSC rôti au citron   Petit épeautre	Haut de cuisse poulet LR rôti   Haricots plats au beurre	Crousti'fromage Carotte BIO Vichy 	Sauté de canard à l'orange  Gratin dauphinois	Rougail saucisse Riz pilaf IGP camargue 	Escalope de porc LR  Polenta crémeuse	Filet de sandre rôti au citron Courgette persillée BIO 
Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature BIO 	Pave d'affinois BRIN Région	Faisselle de campagne 	Petit suisse nature	Fromage blanc BIO 	Maroilles
Liégeois pomme/banane/	Paris Brest	Fruit de saison 	Éclair au café	Fruit de saison 	Île flottante au caramel	Compote pomme BIO 

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/>