MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/3

20 25 Juin

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 2 au 6 juin

Lundi 02/06	Mardi 03/06	Jeudi 05/06 végétarien	Vendredi 06/06
Radis / Beurre	Tarte courgettes/chèvre BIO	Terrine de légumes	Jambon blanc beurre Jambon de dinde
Poulet basquaise LR Semoule HVE	Steak haché BIO Carotte bâtonnet à la crème	Lasagne végétale maison	Filet colin meunière MSC Jardinière de légumes CE2
Kiri BIO	Yaourt vanille BIO	Fromage blanc BIO	Édam BIO
Fruit de saison	Tiramisu maison	Fruit de saison	Compote fraise BIO

du 9 au 13 juin

Lundi 09/06	Mardi 10/06	Jeudi 12/06	Vendredi 13/06 végétarien
Férié	Sardine / beurre BIO	Taboulé oriental BIO	Accras de morue
	Escalope de dinde Farfalles HVE	Cabillaud MSC sce beurre blanc Poêlée maraîchère	Curry de pois chiche au lait
	Yaourt nature BIO	Bûche de chèvre BIO	Fromage blanc BIO
	Compote pomme banane	Crème Vanille	Fruit de saison

Menu été

du 16 au 20 juin

Lundi 16/06	Mardi 17/06 végétarien	Jeudi 19/06	Vendredi 20/06
Concombre vinaigrette	Salade verte finger mozza	Salade de tomate vinaigrette	Carotte bâtonnet sce
Colin MSC sauce bonne femme Mélange riz & céréale	Omelette nature BIO Purée carottes BIO	Daube provençale origine Mélange kasha	Pain bagnat maison au thon Chips
Carré Aurillac	Yaourt nature BIO	Saint Nectaire AOP	Pik et Croq'
Fruit de saison	Crème chocolat BIO	Clafoutis aux fruits	Sorbet pêche-pomme-

Menu Grec

du 23 au 27 juin

Lundi 23/06	Mardi 24/06	Jeudi 26/06	Vendredi 27/06 végétarien
Macédoine légumes CE2	Salade pois chiche BIO	Salade coleslaw HVE	Pizza à la grecque
Haut de cuisse poulet LR rôti Pomme paillasson	Croque fromage Ratatouille niçoise	Saumon sauce safranée Haricot vert persillé (CE2)	Moussaka végé
Saint Paulin BIO	Yaourt nature BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Fromage blanc BIO
Pom'pot pêche et fruit	Fruit de saison	Paris Brest	Riz au lait rizogalo (grec)

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

Juin / Juillet

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 3/3

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 30 juin au 4 juillet

Lundi 30/06 végétarien	Mardi 01/07	Jeudi 03/07	Vendredi 04/07
Betteraves BIO vinaigrette	Salade de riz BIO Niçois	Tarte tomate/chèvre	Carotte vinaigrette/agrumes
Ravioli légumes BIO	Escalope poulet LR au jus Brunoise courgette	Cordon bleu Petit pois BIO	Filet de hoki MSC à la Normande Boulgour BIO
Petit suisse nature	Fournols	Yaourt nature BIO	Comté AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote gourde pomme	Sorbet framboise-tropical

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/**