

20  25
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 »



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

Du pain bio et local tous les jours



du 1er au 5 septembre

| Lundi 01/09 végétarien | Mardi 02/09 | Jeudi 04/09 | Vendredi 05/09 |
|---|--|---|---|
| Salade de lentilles  | Betterave BIO vinaigrette  | Salade batavia  | Pizza soleillade |
| Cappelletti saumon sauce fines herbes | Sauté de canard à l'orange  | Moules sauce crème | Tajine boulette d'agneau  |
| Yaourt nature BIO  | Poêlée maraîchère CE2  | Frites CE2  | Haricot vert BIO persillé  |
| Compote pomme BIO  | Kiri BIO  | Fromage blanc BIO  | Leerdammer |
| | Liégeois pomme/abricot | Paris Brest | Fruit de saison BIO  |

du 8 au 12 septembre

| Lundi 08/09 | Mardi 09/09 | Jeudi 11/09 végétarien | Vendredi 12/09 |
|---|--|---|--|
| Concombre sauce vinaigrette | Macédoine légumes CE2  | Tarte tomate/chèvre | Salade de pâte HVE thon  |
| Pilon de poulet LR tandoori  | Diots de Savoie ss porc : Saucisse de volaille  | Parmentier  | Filet colin meunière MSC  |
| Torsade blé/pois HVE  | Brocolis BIO persillé  | Gouda BIO  | Carotte BIO Vichy  |
| Fromage blanc HVE  | Gruyère IGP  | Bûche de chèvre BIO  | |
| Bâtonnet BIO mangue  | Chou chocolat | Semoule au lait, coulis caramel | Fruit de saison BIO  |

du 15 au 19 septembre

| Lundi 15/09 | Mardi 16/09 végétarien | Jeudi 18/09 | Vendredi 19/09 |
|---|--|---|---|
| Salade batavia  | Carotte vinaigrette/agrumes | Feuilleté emmental | Salade de tomate vinaigrette |
| Quenelle de brochet Nantua | Bouchées tomates/mozza BIO  | Filet de dinde au jus  | Blanquette de veau LR  |
| Riz pilaf IGP  | Purée de potiron BIO  | Chou fleur persillé CE2  | Semoule HVE  |
| Yaourt nature BIO  | Saint paulin BIO  | Pave d'affinois Brebis | Fromage blanc BIO  |
| Compote HVE  | Liégeois pomme/fraise | Île flottante au caramel | Fruit de saison BIO  |

du 22 au 26 septembre

| Lundi 22/09 | Mardi 23/09 | Jeudi 25/09 | Vendredi 26/09 végétarien |
|--|---|--|--|
| Samoussa légumes | Salade coleslaw HVE  | Salade batavia  | Salade PDT concombre sce crémeuse |
| Paupiette de poulet  | Sauté de boeuf LR  | Blanquette colin MSC  | Crousti' fromage |
| Torsade blé/pois HVE  | Haricot vert BIO persillé  | Riz Camargue BIO  | Ratatouille Niçoise |
| Yaourt BIO local  | Kiri BIO  | Fromage blanc BIO  | Emmental BIO  |
| Fruit de saison BIO  | Tarte poire Bourdaloue | Compote fraise BIO  | Liégeois au chocolat BIO  |

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
Octobre

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 »



Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours



du 29 au 3 Octobre

| Lundi 29/09 végétarien | Mardi 30/09 | Jeudi 02/10 | Vendredi 03/10 |
|--|---|---|--|
| Taboulé oriental BIO  | Salade batavia  | Crêpe emmental | Céleri râpé mayonnaise |
| Omelette nature BIO  | Cubes colin MSC céréales  | Pilon de poulet LR rôti   | Sauté de porc LRcaramel   ss porc: Sauté de poulet BBC à la crème |
| Épinards hachés CE2  | Carotte bâtonnet à la crème CE2  | Poêlée cordiale CE2  | Boulgour BIO  |
| Saint Nectaire AOP  | Yaourt nature BIO  | Cantal AOP  | Fromage blanc BIO  |
| Fruit de saison BIO  | Chou vanille | Flan BIO vanille/caramel  | Compote pomme BIO  |

du 6 au 10 octobre

| Lundi 06/10 | Mardi 07/10 | Jeudi 09/10 végétarien | Vendredi 10/10 |
|---|--|---|---|
| Salade batavia  | Tarte butternut/comte | Terrine aux saumons | Salade épeautre et lentille |
| Fish and chips MSC  | Diots de Savoie ss porc : Saucisse de volaille  | Quenelle nature financière | Sauté boeuf LR aux olives   |
| | Lentille du Berry AOP /  | Riz pilaf IGP  | Courgette persillée BIO  |
| Fromage blanc BIO  | Bûche du Pilat | Yaourt nature BIO  | Babybel BIO  |
| Compote pomme/poire HVE  | Muffin pépites chocolat | Fruit de saison BIO  | Mousse chocolat |

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