

20  25  
**Octobre**

# MENUS DES CRÈCHES

5/6



Origine France   
 Produit local   
 Produit labellisé   
 Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours



du 29 au 3 octobre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
GRANDS	DÉJEUNER	Taboulé oriental BIO 	Salade batavia 	Terrine de légumes		Céleri râpé mayonnaise
		Omelette nature BIO  Epinards hachés CE2 	Cubes colin MSC céréales  Carotte bâtonnet CE2 à la crème 	Roti de veau LR  au jus 	Pilon de poulet  LR rôti 	Sauté de porc LR  caramel  ss porc : Sauté de poulet BBC à la crème
		Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature BIO 	Petit suisse BIO fruits 	Cantal AOP 	Fromage blanc BIO 
		Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pêche HVE 	Compote pomme BIO 
	GOÛTER	Fromage blanc BIO 	Cantal AOP 	Fruit de saison 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 
		Compote pomme banane	Compote fraise BIO 	Briquelait	Compote pomme banane	Fruit de saison 
		Galette de riz	Pain BIO 	Corn flakes	Boudoir	Sablé de Retz

PETITS	DÉJEUNER	Omelette nature	Colin MSC 	Veau France 	Poulet 	Porc (saute LR)  
		Purée épinards	Purée de carottes BIO 	Purée courgettes CE2 	Purée 3 légumes	Purée de haricot vert
		Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 
		Compote fraise BIO 	Compote pomme BIO 	Compote pomme/ poire HVE 	Compote pêche HVE 	Compote abricot HVE 
	GOÛTER	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 
		Compote pomme banane	Compote fraise BIO 	Compote pomme HVE 	Compote abricot HVE 	Compote pomme BIO 

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

Menus validés par un diététicien selon les recommandations GEMRCN, pouvant être modifiés compte tenu des approvisionnements. Les menus et les allergènes sont consultables sur [mions.fr](https://mions.fr) ou sur <https://mairie-mions.portail-familles.app/>



20  25  
**Octobre**

# MENUS DES CRÈCHES

6/6



Origine France   
 Produit local   
 Produit labellisé   
 Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours



du 6 au 10 octobre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
GRANDS	DÉJEUNER	Salade batavia 	Tarte butternut/comte	Salade coleslaw HVE 	Terrine aux saumons	Salade Épeautre et lentille
		Fish and chips MSC 	Diots de Savoie ss porc: Saucisse  de volaille Lentille du Berry AOP 	Lasagne végétale maison BIO 	Quenelle nature financière Riz pilaf IGP 	Sauté boeuf LR  aux olives  Courgette persillée BIO 
		Fromage blanc BIO 	Bûche du Pilat	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Babybel BIO 
		Compote pomme/poire HVE 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote fraise BIO 
GRANDS	GOÛTER	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Brioche Nanterre	Fromage blanc BIO 	Emmental BIO 
		Compote pomme BIO 	Fruit de saison 	Compote pomme/poire HVE 	Fruit de saison 	Compote abricot HVE 
		Petit beurre BIO 	Quatre quart	Chocolat au lait	Madeleine	Pain BIO 

PETITS	DÉJEUNER	Filet hoki MSC 	Filet poulet BBC  	Colin MSC  	Omelette BIO 	 Boeuf LR 
		Purée de petits pois	Purée chou fleur CE2 	Purée de carottes BIO 	Purée épinards	Purée courgettes CE2 
		Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 
	Compote pomme/poire HVE 	Compote pêche HVE 	Compote abricot HVE 	Compote pomme BIO 	Compote fraise BIO 	
	GRANDS	GOÛTER	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 
Compote pomme BIO 			Compote abricot HVE 	Compote pomme/poire HVE 	Compote cerise	Compote abricot HVE 

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

Menus validés par un diététicien selon les recommandations GEMRCN, pouvant être modifiés compte tenu des approvisionnements. Les menus et les allergènes sont consultables sur [mions.fr](https://mions.fr) ou sur <https://mairie-mions.portail-familles.app/>

