

20 25
Novembre

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/1

Nous bénéficions du soutien de l'UE dans le cadre du programme «Lait et fruits à l'école».
Ainsi les produits proposés sont rigoureusement sélectionnés et aucun sucre, matière grasse, sel ou édulcorant n'y est ajouté conformément aux exigences du programme



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 3 au 7 Nov

Lundi 03/11	Mardi 04/11 végétarien	Jeudi 06/11	Vendredi 07/11
Radis / Beurre	Betteraves BIO vinaigrette	Salade batavia	Tarte au thon
Choucroute de la mer	Semoule HVE	Sauté boeuf LR aux olives	Paupiette de poulet
Choucroute (garniture)	Tajine de légumes	Farfalles HVE	Trio de légumes
Gouda BIO	Fourme de Montbrison AOP	Gourmand végétal	Fromage blanc BIO
Tarte pomme/rhubarbe	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat BIO

du 10 au 14 novembre

Lundi 10/11	Mardi 11/11	Jeudi 13/11 végétarien	Vendredi 14/11
Accras de morue	Férié	Velouté de potiron	Salade épeautre et lentille
Poulet basquaise LR	Férié	Fish and chips	Crousti' fromage
Riz pilaf IGP			Carotte bâtonnet persillé
Yaourt nature BIO	Férié	Fromage blanc BIO	Kiri BIO
Salade de fruits	Férié	Compote pomme/poire HVE	Éclair vanille

du 17 au 21 novembre

Lundi 17/11	Mardi 18/11	Jeudi 20/11 végétarien	Vendredi 21/11
Salade batavia	Terrine de légumes	Salade coleslaw HVE	Crêpe emmental
Sauté de poulet (BBC) à la crème	Blanquette de veau LR	Quenelle nature financière	Blanquette colin MSC
Purée de pomme de terre	Haricot vert persillé (CE2)	Blé Ebly	Riz Camargue BIO
Saint Nectaire AOP	Fromage blanc BIO	Bûche de chèvre BIO	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison	Compote fraise BIO

du 24 au 28 novembre

Lundi 24/11 végétarien	Mardi 25/11	Jeudi 27/11	Vendredi 28/11
Tarte butternut/comte	Salade batavia	Salade de pomme de terre	Oeuf dur mayonnaise
Bouchées tomates/mozza	Hoki sauce Norvégienne	Rôti de veau provençal	Sauté de porc caramel
Épinards hachés CE2	Polenta crémeuse	Lentille Carotte persillée	ss porc: Sauté de poulet à la crème
Camembert BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Yaourt nature BIO	Mélange riz & céréales
Muffin myrtille	Fruit de saison	Compote pêche HVE	Fromage blanc BIO
			Fruit de saison

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/>

En raison des problèmes liés à la crise actuelle, les menus sont susceptibles d'être modifiés.