

20 25

Décembre

MENUS

Portage à domicile 1/3



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 1 au 7 décembre

Lundi 01/12	Mardi 02/12	Mercredi 03/12	Jeudi 04/12	Vendredi 05/12 végétarien	Samedi 06/12	Dimanche 07/12
Oeuf dur mayonnaise	Poireau vinaigrette	Taboulé oriental BIO	Salade chinoise	Terrine de légumes /	Pâté de campagne	Sardine / beurre BIO
Sauté de porc caramel Mélange riz & céréales	Cabillaud rôti aux aromates Mélange riz & céréales	Diots au vin blanc Jardinière de légumes CE2	Colin MSC sauce Nantua Patates douces rôties	Bouchées tomates/mozza Epinards hachés CE2 sauce	Gratin de fruit de mer Riz pilaf IGP camargue	Pot au feu
Fromage blanc BIO	Saint Paulin BIO	Petit suisse nature	Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Faisselle de campagne	Carré de trières
Fruit de saison BIO	Crêpe au chocolat	Île flottante au caramel	Crème chocolat BIO	Fruit de saison BIO	Beignet à la noisette	Tarte aux myrtilles

du 8 au 14 décembre

Lundi 8/12	Mardi 9/12 végétarien	Mercredi 10/12	Jeudi 11/12	Vendredi 12/12	Samedi 13/12	Dimanche 14/12
Velouté de potiron	Betteraves BIO vinaigrette	Carotte vinaigrette/agrumes	Taboulé oriental BIO	Salade verte camembert	Feuilleté emmental	Salade de museau
Sauté de boeuf LR aux Pommes de terre	Quenelle nature sauce Riz Camargue BIO	Émincé veau Marengo Beignet de brocolis	Cervelas forestier Poêlée maraîchère CE2	Hoki sauce norvégienne Polenta crémeuse	Tripe à la mode de Caen Pomme de terre vapeur CE2	Calamar à l'Armoricaine Duo de carottes et panais
Yaourt nature BIO	Yaourt framboise BIO	Pave d'affinois BRIN Région	Camembert BIO	Fromage blanc BIO	Roquefort	Saint marcellin IGP
Compote abricot HVE	Tarte briochée aux pralines	Fruit de saison BIO	Compote pomme BIO	Compote fraise BIO	Éclair au café	Fruit de saison 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/>

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

20 25
Déembre

MENUS

Portage à domicile 2/3



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 15 au 21 décembre

Lundi 15/12	Mardi 16/12	Mercredi 17/12 végétarien	Jeudi 18/12	Vendredi 19/12	Samedi 20/12	Dimanche 21/12
Salade pois Chiche BIO	Pizza des cimes	Salade coleslaw HVE	Avocat au thon	Salade Haricots verts CE2	Salade de fèves vertes	Asperge mayonnaise
Haut de cuisse poulet LR rôti Duo courgettes	Boulette de boeuf BIO Torsade blé/pois HVE	Omelette nature BIO Lentille BIO carotte persillée	Rôti de veau provençal Petit pois/carottes CE2	Cappellicci saumon sauce fines herbes	Moules sauce crème Frites CE2	Tête de veau Jardinière de légumes CE2
Cantal AOP	Yaourt nature BIO	Yaourt fruits BIO	Edam BIO	Comté AOP	Fromage blanc BIO	Gruyère IGP
Tarte Tropézienne	Fruit de saison BIO	Donut chocolat	Crème caramel aux oeufs	Fruits de saison BIO	Tarte aux pommes	Madeleine chocolat/noisette

du 22 au 28 décembre

Lundi 22/12	Mardi 23/12	Mercredi 24/12	Jeudi 25/12	Vendredi 26/12	Samedi 27/12	Dimanche 28/12
Salade Océane	Oeuf dur mayonnaise	Salade épeautre et lentille	Feuilletée pêcheur	Salade endives aux noix	Salade de mâche	Pâté croûte richelieu
Sauté de chapon forestier Gratin dauphinois	Sauce bolognaise boeuf Penne HVE	Pilon poulet LR rôti Brocolis BIO persillé	Cuisse de pintade au jus Pomme dauphine	Cabillaud rôti aux aromates Riz Camargue BIO	Chou farci Riz pilaf BIO	Merlu MSC beurre blanc Fèves vertes poêlées
Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Saint-marcellin IGP	Petit suisse BIO fruits	Roquefort	Petit suisse nature
Assiette gourmande	Tarte au citron	Fruit de saison BIO	Douceur griotte	Mousse chocolat BIO	Fruit de saison BIO	Crème Vanille

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 d'approvisionnement liés à la crise actuelle, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

20  25
Décembre

MENUS

Portage à domicile 3/3



Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours



du 29 au 4 Janvier

<i>Lundi 29/12 végétarien</i>	<i>Mardi 30/12</i>	<i>Mercredi 31/12</i>	<i>Jeudi 1/01</i>	<i>Vendredi 2/01</i>	<i>Samedi 3/01</i>	<i>Dimanche 4/01</i>
Nems légumes	Jambon blanc / beurre	Carotte jaune râpée	Terrine aux saumons	Veloute Dubarry	Aspic jambon/ macédoine	Salade chou fleur CE2 
Crousti'fromage	Cabillaud sce beurre blanc	Rôti de porc LR au thym  	Pâté lorrain 	Hachis parmentier 	Filet de cabillaud	Palette à la diable
Carotte BIO Vichy 	Purée PDT/panais/ tomme 	Farfalles HVE 	Poêlée de légumes hivernale		Gratin macaroni BIO 	Carotte bâtonnet persillé
Fournols	Yaourt nature BIO 	Tomme grise	Fromage blanc BIO 	Faisselle de campagne	Yaourt nature BIO 	Maroilles
Fruit de saison BIO 	Liégeois pomme/banane	Fruit de saison BIO 	croustillant au chocolat	Clafoutis aux mirabelles	Semoule au lait	Fruit de saison BIO 