

20 25

Novembre

MENUS

Portage à domicile 1/2



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et
local tous les jours



du 3 au 9 nov.

Lundi 03/11	Mardi 4/11	Mercredi 5/11	Jeudi 6/11	Vendredi 7/11	Samedi 8/11	Dimanche 9/11
Crêpe jambon/emmental	Radis / beurre	Betteraves BIO vinaigrette	Salade de pâte HVE thon	Salade batavia	Asperge mayonnaise	Pâté croûte richelieu
Omelette au fromage	Choucroute de la mer	Semoule HVE	Tajine boulette d'agneau	Sauté de boeuf LR aux olives	Gigot d'agneau	Filet de sandre rôti au citron
Épinards hachés CE2 sauce		Tajine de légumes	Haricots plats au beurre	Farfalles HVE	Frites patates douces	Gratin de blettes
Saint Nectaire AOP	Gouda BIO	Fourme de Montbrison AOP	Yaourt nature BIO	Gourmand végétal	Petit suisse nature	Camembert BIO
Compote abricot HVE	Tarte pomme/rhubarbe	Fruit de saison	Île flottante au caramel	Fruit de saison	Paris Brest	Poire au vin

du 10 au 16 novembre

Lundi 10/11	Mardi 11/11	Mercredi 12/11	Jeudi 13/11	Vendredi 14/11	Samedi 15/11	Dimanche 16/11
Tarte au thon	Accras de morue	Concombre vinaigrette	Salade endives aux noix	Velouté de potiron	Oeufs mimosa au thon	Salade au coeur de palmier
Paupiette de poulet sauce	Poulet basquaise LR	Steak haché BIO	Cervelas pistaché	Fish and chips	Brandade de poisson	Râble de lapin à la moutarde
Trio de légumes	Riz pilaf IGP camargue	Courgette persillée BIO	Gratin dauphinois			Polenta crémeuse
Fromage blanc BIO	Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Yaourt framboise BIO	Fromage blanc BIO	Pave d'affinois Brebis	Yaourt nature BIO
Liégeois au chocolat BIO	Salade de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme/poire HVE	Fruit de saison	Tarte au citron

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.

MENUS

Portage à domicile 2/2



du 17 au 23 novembre

Lundi 17/11	Mardi 18/11	Mercredi 19/11	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11	Samedi 22/11	Dimanche 23/11
Salade épeautre 	Salade batavia	Terrine de légumes	Avocat au thon	Salade coleslaw HVE 	Salade de fruit de mer	Salade de mâche
Crousti'fromage	Sauté de poulet BBC à la crème  	Blanquette de veau 	Curry de dinde au lait de coco 	Quenelle nature financière	Coq au vin 	Rôti de porc LR au thym 
Carotte bâtonnet persillé	Purée de pomme de terre	Haricot vert BIO persillé 	Petit épeautre	Blé Ebly	Lentille carotte persillée	Pomme paillasson
Kiri BIO 	Saint Nectaire AOP 	Fromage blanc BIO 	Emmental BIO 	Bûche de chèvre BIO 	Fromage blanc BIO 	Fourme d'Ambert 
Éclair vanille	Fruit de saison 	Paris Brest	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Gaufre Pâte à tartiner	Fruit de saison 

du 24 au 30 novembre

Lundi 24/11	Mardi 25/11	Mercredi 26/11	Jeudi 27/11	Vendredi 28/11	Samedi 29/11	Dimanche 30/11
Tarte butternut/comté	Pizza 3 fromages/raclette	Salade batavia	Duo de choux rouge	Salade de pomme de terre	Champignon à la grecque	Rosette cornichon
Blanquette de colin	Bouchées tomates/mozza	Hoki sauce norvégienne	Carbonade flamande 	Rôti de veau provençal 	Dos cabillaud MSC sauce aïoli 	Cuisse de pintade au jus 
Riz de camargue IGP 	Épinards hachés CE2 sauce 	Polenta crémeuse	Frites CE2 	Lentille carotte persillée	Haricot blanc à la tomate	Poêlée cordiale CE2 
Yaourt nature BIO 	Camembert BIO 	Tomme des Pyrénées IGP 	Petit suisse nature	Yaourt nature BIO 	Emmental BIO 	Faisselle de campagne
Compote fraise BIO 	Muffin myrtille	Fruit de saison 	Crème caramel aux oeufs	Compote pêche HVE 	Litchees au sirop	Fruit de saison 