

20  26  
Janvier

# 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 5 au 9 Janvier

Lundi 05/01	Mardi 06/01	Jeudi 08/01	Vendredi 9/01 végétarien
Salade de lentilles	Salade pomme de terre CE2 	Salade de mâche	Pizza BIO aux 4 légumes 
Chunks poulet  Ratatouille niçoise	Filet de colin MSC à l'indienne  Carotte bâtonnet persillé CE2 	Ragoût de boeuf (LR)   Pomme de terre vapeur CE2 	Tortillas PDT/oignons Épinards hachés CE2 
Bûche de chèvre BIO 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Gruyère IGP 
Compote pomme BIO 	Crème vanille BIO 	Galette des rois	Fruit de saison BIO 














du 12 au 16 janvier

Lundi 12/01	Mardi 13/01	Jeudi 15/01 végétarien	Vendredi 16/01
Salade coleslaw HVE 	Tarte fromage BIO 	Taboulé oriental BIO 	Salade batavia
Croziflette au saumon 	Haut de cuisse poulet LR rôti   Flageolets verts HVE 	Bouchées épinard & ricotta BIO  Trio de légumes	Sauté de veau LR aux olives   Coquillettes blé & pois HVE 
Fromage blanc BIO 	Fourme de Montbrison AOP 	Camembert BIO 	Yaourt nature BIO 
Crème chocolat BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Compote fraise BIO 

du 19 au 23 janvier

Lundi 19/01	Mardi 20/01 végétarien	Jeudi 22/01	Vendredi 23/01
Velouté de potiron	Salade endives aux noix	Salade pois chiche BIO 	Salade de mâche
Haut de cuisse poulet LR rôti   Pommes de terre	Gnocchi BIO napolitaine 	Filet de hoki MSC à la Normande  Haricot vert BIO persillé 	Sauté de porc LR caramel  ss porc: Sauté de poulet BBC à la crème Boullgour BIO 
Edam BIO 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison BIO 	Roulé au chocolat	Compote pomme banane BIO 	Fruit de saison BIO 

du 26 au 30 janvier

Lundi 26/01 végétarien	Mardi 27/01	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01
Salade de pomme de terre / thon	Salade chou fleur CE2 	Carotte râpée vinaigrette	Pizza 3 fromages/raclette
Tajine végétal (carottes, courgettes, petits pois, pomme de terre)	Sauté boeuf LR à la hongroise   Salsifis /Pdt/Carottes	Escalope poulet LR au jus   Haricot blanc à la tomate	Saumon MSC sauce beurre blanc  Courgette persillée BIO 
Cantal AOP 	Yaourt nature BIO 	Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc BIO 
Liégeois au chocolat BIO 	Compote pomme BIO 	Cake au citron	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/>

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



20 26

Février

# 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 »



Du pain bio et local tous les jours



du 2 au 6 Février

Lundi 02/02	Mardi 03/02	Jeudi 05/02	Vendredi 06/02 végétarien
Terrine campagne CE2	Salade batavia	Veloute Dubarry	Duo de choux rouge
Nugget's de poisson Poêlée maraîchère CE2	Colombo de porc  LR ss porc: Colombo de dinde Polenta crémeuse	Rôti de veau LR au jus Lentille BIO Carotte persillée	Risotto crémeux
Yaourt nature BIO	Gouda BIO	Fromage blanc BIO	Tomme des Pyrénées IGP
Compote pruneau	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Île flottante au caramel

