

20 26

Janvier

# MENUS

## Portage à domicile 1/3

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



Origine France  
Produit local  
Produit labellisé  
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 5 au 11 Janvier

| Lundi 05/01           | Mardi 06/01                          | Mercredi 07/01                  | Jeudi 08/01  | Vendredi 09/01       | Samedi 10/01            | Dimanche 11/01           |
|-----------------------|--------------------------------------|---------------------------------|--|----------------------|-------------------------|--------------------------|
| Feuilleté emmental    | Salade de lentilles                  | Salade pomme de terre CE2       | Salade riz BIO Niçoise   | Salade de mâche      | Avocat au thon          | Salade piémontaise       |
| Ravioli pur boeuf vbf | Chunks poulet<br>Ratatouille niçoise | Filet de colin MSC à l'indienne | Cervelas pistaché ss porc: Saucisse de volaille<br>Gratin chou fleur CE2 | Ragoût de Boeuf (LR) | Paleron de boeuf        | Hoki MSC marqué au grill |
| Camembert             | Bûchette de chèvre                   | Yaourt nature BIO               | Petit suisse BIO fruits  | Fromage blanc BIO    | Roquefort               | Saint Nectaire AOP       |
| Crème chocolat        | Compote pomme BIO                    | Crème vanille BIO               | Galette des rois   | Tarte pomme BIO      | Muffin pépites chocolat | Flan BIO vanille/caramel |

du 12 au 18 Janvier

| Lundi 12/01               | Mardi 13/01           | Mercredi 14/01                | Jeudi 15/01           | Vendredi 16/01 végétarien      | Samedi 17/01           | Dimanche 18/01             |
|---------------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|--------------------------------|------------------------|----------------------------|
| Pizza BIO aux 4 légumes   | Salade coleslaw HVE   | Tarte fromage BIO             | Macédoine légumes CE2 | Taboulé oriental               | Oeufs mimosa au thon   | Betteraves BIO vinaigrette |
| Tortillas pdt/oignons     | Croziflette au saumon | Haut de cuisse poulet LR rôti | Quenelle de brochet   | Bouchées épinard & ricotta BIO | Merlu MSC beurre blanc | Osso buco milanaise        |
| Epinards hachés CE2 sauce |                       | Flageolets verts              | Semoule HVE           | Trio de légumes                | Poêlée cordiale CE2    | Penne HVE au beurre        |
| Gruyère IGP               | Fromage blanc BIO     | Fourme de Montbrison AOP      | Kiri BIO              | Camembert BIO                  | Munster                | Fromage blanc BIO          |
| Fruit de saison BIO       | Crème chocolat BIO    | Fruit de saison BIO           | Far breton            | Fruit de saison 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](http://mions.fr) ou sur <https://mairie-mions.portail-familles.app/>

# MENUS

## Portage à domicile 2/3



du 19 au 25 Janvier

| Lundi 19/01             | Mardi 20/01                   | Mercredi 21/01 végétarien | Jeudi 22/01                         | Vendredi 23/01                  | Samedi 24/01                            | Dimanche 25/01             |
|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|---|----------------------------|
| Salade batavia          | Velouté de potiron            | Salade endives aux noix   | Salade haricot vert CE2             | Salade pois chiche BIO          | Maquereaux au vin blanc                 | Céleri râpé mayonnaise     |
| Sauté veau aux olives   | Haut de cuisse poulet LR rôti | Gnocchi Napolitaine BIO   | Moules sauce crème Riz Camargue BIO | Filet de hoki MSC à la normande | Gigot d'agneau<br>Champignons persillés | Quenelle nature financière |
| Coquillettes blé & pois | Pommes de terre               |                           |                                     | Haricot vert BIO persillé       |   | Riz pilaf                  |
| Yaourt nature BIO       | Edam BIO                      | Fromage blanc BIO         | Comté AOP                           | Yaourt nature BIO               | Fromage blanc BIO                       | Picodon                    |
| Compote fraise BIO      | Fruit de saison BIO           | Roulé au chocolat         | Crème chocolat BIO                  | Compote pomme banane            | Fruit de saison BIO                     | Poire au vin               |

du 26 au 1er Février

| Lundi 26/01                           | Mardi 27/01                     | Mercredi 28/01   | Jeudi 29/01                                     | Vendredi 30/01              | Samedi 31/01             | Dimanche 01/02              |
|---------------------------------------|---------------------------------|--|---|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Salade de mâche                       | Salade de pomme de terre / Thon | Salade chou fleur CE2                                  | Feuilletée au fromage                           | Carottes râpées HVE         | Pâté croûte richelieu    | Avocat au thon              |
| Sauté de porc caramel<br>Boulgour BIO | Tajine végétal                  | Sauté boeuf LR à la hongroise<br>Salsifis Pdt/Carottes | Blanquette de veau<br>Haricot blanc à la tomate | Escalope poulet LR au jus   | Filet de cabillaud sauce | Ravioli BIO ricotta/épinard |
| Saint Nectaire AOP                    | Cantal AOP                      | Yaourt nature BIO                                      | Yaourt nature BIO                               | Boursin ail et fines herbes | Maroilles                | Yaourt nature BIO           |
| Fruit de saison BIO                   | Liégeois au chocolat BIO        | Compote pomme/poire HVE                                | Compote pomme coing                             | Cake au citron              | Litchees au sirop        | Fruit de saison BIO         |

20 26  
Février

# MENUS

## Portage à domicile 3/3



Origine France  
Produit local  
Produit labellisé  
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 2 au 8 Février

| Lundi 02/02                         | Mardi 03/02  | Mercredi 04/02  | Jeudi 05/02 végétarien         | Vendredi 06/02                    | Samedi 07/02                   | Dimanche 08/02  |
|-------------------------------------|--|---|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|---|
| Pizza 3 fromages/<br>raclette       | Terrine<br>campagne CE2                            | Salade<br>batavia   | Asperge<br>mayonnaise          | Veloute Dubarry                   | Concombre sauce<br>vinaigrette | Rillettes de thon /<br>Salade                                       |
| Saumon MSC<br>sauce beurre<br>blanc | Nugget's<br>de poisson<br>Poêlée maraîchère<br>CE2 | Colombo de porc<br>LR<br>ss porc: Colombo<br>de dinde<br>Polenta crémeuse | Moussaka végé                  | Rôti de veau LR<br>au jus         | Rôti de porc<br>LR au thym     | Filet de sandre<br>rôti au citron<br>Purée<br>carotte/panais<br>BIO |
| Courgette<br>persillée BIO          |  |   |                                | Lentille BIO carotte<br>persillée | QuinoaBIO                      |   |
| Fromage<br>blanc BIO                | Yaourt<br>nature BIO                               | Gouda<br>BIO  | Boursin<br>ail et fines herbes | Fromage<br>blanc BIO              | Comté AOP                      | Yaourt<br>nature BIO  |
| Fruit<br>de saison BIO              | Compote pruneau                                    | Fruit<br>de saison BIO  | Paris Brest                    | Fruit<br>de saison BIO            | Fruit<br>de saison BIO         | Pêche<br>au sirop / coulis  |