

20  26
Février/Mars

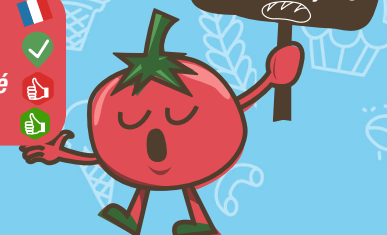
MENUS

Portage à domicile 1/3






















Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 

















Du pain bio et local tous les jours



du 23 au 1er Mars

Lundi 23/02	Mardi 24/02	Mercredi 25/02	Jeudi 26/02	Vendredi 27/02 végétarien	Samedi 28/02	Dimanche 01/03
Macédoine légumes CE2 	Taboulé oriental	Velouté de potiron	Salade batavia	Céleri mayonnaise CE2 	Salade de fèves vertes	Asperge mayonnaise
Aiguillette colin multigrains	Sauté de poulet à la crème   Brocolis BIO persillé 	Colin MSC sce bonne femme  Pomme dauphine	Ragoût de Boeuf (LR)   Gratin chou fleur CE2 	Bouchées tomates/ mozza BIO Épinards hachés CE2 sauce 	Sauce bolognaise boeuf  Spaghetti BIO au beurre 	Gigot d'agneau  Purée de patate douce
Fromage blanc BIO 	Kiri BIO 	Gruyère IGP 	Yaourt à boire fraise BIO 	Yaourt nature BIO 	Faisselle de campagne	Camembert BIO 
Fruit de saison	Pom'pot fruits exotiques	Chou chocolat	Crème praliné	Fruit de saison	Tarte poire Bourdaloue	Poire au vin

du 2 au 8 Mars

Lundi 02/03	Mardi 03/03	Mercredi 04/03	Jeudi 05/03	Vendredi 06/03	Samedi 07/03	Dimanche 08/03
Salade batavia	Salade coleslaw HVE 	Salade chinoise	Salade pois chiche BIO 	Pizza 3 fromages/ cantal	Avocat mayonnaise	Pâté de campagne
Sauté de veau LR Marengo   Macaroni BIO 	Cabillaud rôti aux aromates Carotte bâtonnet persillé	Diots de Savoie ss porc: Saucisse de volaille  Purée de pomme de terre	Aiguillette colin multigrains Ratatouille niçoise	Pilon de poulet tandoori  Poêlée champêtre	Coq au vin  Polenta crémeuse	Brandade de poisson
Fromage blanc BIO 	Gouda BIO 	Fromage blanc BIO 	Petit suisse BIO fruits 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Roquefort 
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pêche HVE 	Gâteau au chocolat maison	Riz au lait à la vanille	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.

20 26
Mars

MENUS

Portage à domicile 2/3



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 9 au 15 Mars

Lundi 09/03	Mardi 10/03	Mercredi 11/03 végétarien	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03	Samedi 14/03	Dimanche 15/03
Pâté croûte Richelieu	Radis / beurre	Betteraves BIO vinaigrette	Salade de pâte au thon	Velouté courgette CE2	Jambon beurre/cornichon	Maquereaux au vin blanc
Moussaka végété	Steak haché BIO Farfalles HVE	Semoule HVE Tajine de légumes	Colombo de dinde Haricots plats au beurre	Colin MSC à la catalane Boulgour BIO	Tête de veau Pomme de terre vapeur CE2	Merlu MSC beurre blanc/ Haricot vert persillé CE2
Babybel BIO	Fourme d'Ambert	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO	Emmental BIO	Carré de trièves	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Tarte pomme/rhubarbe	Fruit de saison	Île flottante au caramel	Mousse chocolat	Tarte aux pommes	Fruit de saison

du 16 au 22 Mars

Lundi 16/03	Mardi 17/03	Mercredi 18/03	Jeudi 19/03	Vendredi 20/03	Samedi 21/03	Dimanche 22/03
Céleri mayonnaise CE2	Roulé au fromage	Concombre vinaigrette	Salade endives aux noix	Salade de mâche	Carotte vinaigrette/agrumes	Salade de museau
Paupiette de poulet sauce Duo de carottes et panais	Colombo de dinde Courgette persillée BIO	Sauté de porc LR aux olives Gratin dauphinois	Gnocchi Napolitaine	Fish and chips	Cassoulet Toulousain	Hoki MSC marqué au grill Poêlée cordiale CE2
Fromage blanc BIO	Saint paulin BIO	Yaourt nature BIO	Yaourt framboise BIO	Fromage blanc BIO	Munster	Yaourt nature BIO
Compote pomme BIO	Salade de fruits	Liégeois au chocolat BIO	Fruit de saison	Compote fraise BIO	Fruit de saison	Pêche au sirop / coulis

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  26
Mars / Avril

MENUS

Portage à domicile 3/3

















Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 

















Du pain bio et local tous les jours



du 23 au 29 Mars

Lundi 23/03	Mardi 24/03	Mercredi 25/03	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03	Samedi 28/03	Dimanche 29/03
Salade épeautre et lentille	Salade batavia	Carotte râpée aux agrumes	Avocat au thon	Terrine de légumes /	Accras de morue	Salade batavia
Crousti'fromage	MERGUEZ	Moules sauce crème	Curry de dinde au lait de coco	Quenelle nature financière	Colin MSC Grenobloise 	Andouillette moutarde 
Carotte BIO Vichy 	Tajine de légumes	Riz de camargue IGP 	 Petit épeautre	 Blé Ebly	Fèves vertes poêlées	Penne HVE au beurre 
Gruyère IGP 	Yaourt nature BIO 	Edam BIO 	Fromage blanc BIO 	Gourmand végétal	Yaourt fruits BIO 	Camembert BIO 
Éclair vanille pasquier	Compote abricot HVE 	Liégeois pomme/fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Fruit de saison

du 30 mars au 5 Avril

Lundi 30/03	Mardi 31/03 végétarien	Mercredi 01/04	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04	Samedi 04/04	Dimanche 05/04
Tarte colin oseille	Salade de pomme de terre	Tarte au thon	Duo de choux rouge	Oeuf dur mayonnaise	Salade russe	Rosette / cornichon
Blanquette de veau 	Bouchées courgettes/fêta	Colin MSC sauce Nantua 	Colin MSC sauce Nantua 	Sauté de boeuf bourguignon 	Boudin noir aux pommes	Cuisse de pintade au jus 
Haricot vert BIO persillé 	Épinards hachés CE2 sauce 	Lentille BIO carotte persillée 	Lentille BIO carotte persillée 	Frites CE2 	Purée de pomme de terre	Gratin de blettes
Cantal AOP 	Bûche du Pilat 	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Petit suisse nature	Kiri BIO 	Yaourt nature BIO 
Paris Brest	Fruit de saison	Compote pomme BIO	Crème caramel aux oeufs	Tiramisu maison	Liégeois pomme/fraise	Fruit de saison