

20  26

Février

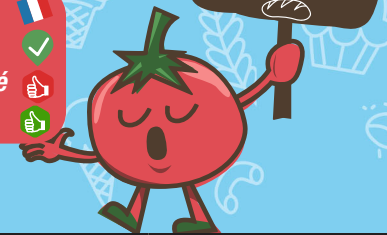
MENUS

Portage à domicile 1/1


















Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 




















Du pain bio et local tous les jours



du 9 au 15 Février

Lundi 09/02	Mardi 10/02	Mercredi 11/02	Jeudi 12/02 végétarien	Vendredi 13/02	Samedi 14/02	Dimanche 15/02
Veloute Dubarry	Salade batavia	Salade de pomme de terre	Feuilleté emmental	Salade coleslaw HVE 	Salade de mâche	Asperge mayonnaise
Rôti de veau au jus  Lentille BIO  carotte persillée	Blanquette de colin Pommes sautées	Rôti de porc LR  au thym  Lentille BIO carotte persillée 	Gnocchi Napolitaine	Omelette nature BIO  Epinards hachés CE2 sauce 	Civet lapin BBC  Carotte bâtonnet persillé 	Langue de boeuf sauce Purée de pomme de terre
Tomme des Pyrénées IGP 	Yaourt framboise BIO 	Edam BIO 	Bûchette de chèvre	Petit suisse BIO fruits 	Roquefort 	Faisselle de campagne
Île flottante au caramel	Fruit de saison	Brownie crème anglaise	Fruit de saison	Cake au citron	Brownie/ crème anglaise	Fruit de saison

du 16 au 22 Février

Lundi 16/02	Mardi 17/02	Mercredi 18/02	Jeudi 19/02	Vendredi 20/02 végétarien	Samedi 21/02	Dimanche 22/02
Poireau vinaigrette	Samoussa légumes	Salade batavia	Taboulé oriental	Macédoine légumes CE2 	Champignon à la grecque	Terrine de saumon /mâche
Sauté de boeuf LR  Torsade blé/pois HVE 	Cari de poulet (LR)  Haricot vert BIO persillé 	Blanquette de veau  Riz pilaf IGP camargue 	Crousti' fromage Gratin chou fleur CE2 	Aiguillette colin multigrains Purée carottes BIO 	Filet de cabillaud sauce Haricot blanc à la tomate	Chou farci Semoule HVE 
Fromage blanc BIO 	Camembert BIO 	Yaourt nature BIO 	Cantal AOP 	Fromage blanc BIO 	Petit suisse nature	Saint Nectaire AOP 
Compote pêche HVE 	Crème chocolat BIO 	Fruit de saison	Flan BIO vanille/caramel 	Fruit de saison	Litchees au sirop	Gâteau basque

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 [surhttps://mairie-mions.portail-familles.app/](https://mairie-mions.portail-familles.app/)