

20  26  
Avril/Mai

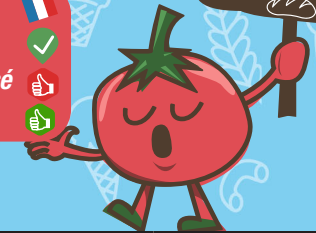
# MENUS

## Portage à domicile 1/3























Origine France   
Produit local   
Produit labellisé   
Produit bio 




















Du pain bio et local tous les jours 



du 20 au 26 avril

Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04 végétarien	Samedi 25/04	Dimanche 26/04
Carotte râpée vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette 	Salade batavia	Pissaladière	Taboulé oriental	Céleri mayonnaise CE2 	Salade au coeur de palmier
 Riz pilaf BIO 	Filet colin meunière MSC  Penne HVE 	 Sauté veau aux olives Brocolis BIO persillé 	 Sauté de porc caramel Petit pois BIO 	Bouchées épinard & ricotta BIO  Carotte bâtonnet à la crème CE2 	Gratin de fruit de mer Quinoa BIO 	 Sauté de canard à l'orange Purée de patate douce
Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Saint Nectaire AOP 	Yaourt framboise BIO 	Boursin ail et fines herbes	Camembert BIO 	Faisselle de campagne
Compote pomme coing	Fruit de saison	Crème au caramel	Compote pêche HVE 	Muffin myrtille	Crème caramel aux oeufs	Fruit de saison

du 27 avril au 3 mai

Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04 végétarien	Vendredi 01/05	Samedi 02/05	Dimanche 03/05
Terrine de saumon / mâche	Nems légumes	Céleri râpé mayonnaise	Macédoine légumes CE2 	Salade riz BIO Niçoise 	Feuilleté pêcheur	Avocat au thon
 Haut de cuisse poulet LR rôti  Mélange riz & céréales	Nouilles de riz wok Wok de légumes	 Chipolatas LR grillées  Purée de pomme de terre	Omelette nature BIO  Gratin chou fleur CE2 	Hoki MSC marqué au grill  Haricot vert persillé CE2 	Cuisse de pintade au jus  Semoule HVE 	Filet de sandre rôti au citron Purée carotte/panais BIO 
Fromage blanc BIO 	Cantal AOP 	Yaourt nature BIO 	Petit suisse nature	Fromage blanc BIO 	Faisselle de campagne	Munster 
Fruit de saison	Flan BIO vanille/caramel 	Fruit de saison	Riz au lait à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Île flottante au caramel

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](https://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  
Mai

# MENUS

## Portage à domicile 2/3






















Origine France   
Produit local   
Produit labellisé   
Produit bio 
















Du pain bio et local tous les jours 



du 4 au 10 mai

Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05 végétarien	Judi 07/05	Vendredi 08/05	Samedi 09/05	Dimanche 10/05
Oeuf dur mayonnaise	Roulé au fromage	Betteraves BIO 	Samoussa légumes	Salade coleslaw HVE 	Pâté de campagne	Sardine / beurre BIO 
Ravioli pur boeuf vbf  	Chunks poulet	Croque fromage	Colin sauce beurre blanc	Sauté boeuf bourguignon LR  	Filet de hoki à la normande 	Râble de lapin à la moutarde 
Épinards hachés CE2 sauce 		Courgette persillée BIO 	Lentille BIO  carotte persillée	Coquillettes HVE 	Riz Camargue BIO	Poêlée champêtre
Yaourt nature BIO 	Tomme grise	Fromage blanc BIO 	Yaourt fruits BIO 	Yaourt nature BIO 	Saint marcellin IGP 	Petit suisse BIO fruits 
Crème chocolat	Fruit de saison	Tarte au citron	Brownie crème anglaise	Poire au sirop	Fruit de saison	Litchees au sirop

du 11 au 17 mai

Lundi 11/05	Mardi 12/05 végétarien	Mercredi 13/05	Judi 14/05	Vendredi 15/05	Samedi 16/05	Dimanche 17/05
Salade endives aux noix	Radis / beurre	Salade verte finger mozza	Terrine de légumes	Poireau vinaigrette	Crêpe jambon/emmental	Rillettes du Mans
Tajine boulette d'agneau	Ravioli BIO ricotta/épinard 	Colin à la catalane	Rôti de porc LR au thym  	Andouillette moutarde 	Colin MSC sauce curry 	Moule marinière
Flageolets verts		Riz Camargue BIO 	Ratatouille Niçoise	Purée de pomme de terre	Duo carottes jaunes	Riz Camargue BIO 
Comté AOP 	Fromage blanc BIO 	Bûche de chèvre BIO 	Yaourt nature BIO 	Camembert BIO 	Fromage blanc BIO 	Maroilles 
Fruit de saison	Compote pomme/ poire HVE 	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau basque	Éclair au café	Fruit de saison

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/>

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


20  26  
Mai

# MENUS

## Portage à domicile 3/3



















Origine France   
Produit local   
Produit labellisé   
Produit bio 

Du pain bio et local tous les jours 



du 18 au 24 mai

Lundi 18/05	Mardi 19/05	Mercredi 20/05	Jeudi 21/05 végétarien	Vendredi 22/05	Samedi 23/05	Dimanche 24/05
Salade batavia	Salade chou fleur CE2 	Tarte tomate/chèvre	Salade batavia	Duo de choux rouge	Maquereaux au vin blanc	Salade pois chiche BIO 
Paupiette de poulet sauce  Tajine de légumes	Quenelle nature financière Petit épeautre aux courgettes	Haut de cuisse poulet LR rôti   Purée de haricot vert	Galette potiron Duo de carottes et panais	Sauté de veau LR  Marengo  Torsades HVE 	Chou farci Riz à l'indienne	Filet de dinde au jus  Poêlée maraîchère CE2 
Yaourt nature BIO 	Yaourt nature BIO 	Meule de savoie BIO 	Yaourt à boire vanille	Fromage blanc BIO 	Carré de trièves	Yaourt nature BIO 
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Mousse chocolat BIO 	Compote pomme banane	Fruit de saison	Pruneaux au vin	Fruit de saison