

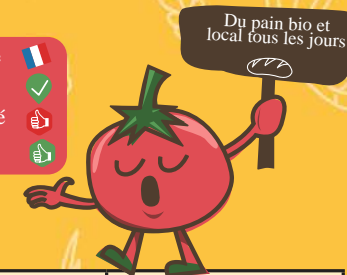
20  26
Mai/Juin

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 25 au 29 mai

Lundi 25/05	Mardi 26/05 végétarien	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05
Férié 	Pizza à la grecque	Carottes râpées HVE 	Salade de lentilles
	Omelette nature BIO 	Brandade de poisson	Escalope de dinde au jus 
	Épinards hachés CE2 		Ratatouille niçoise
	Yaourt nature BIO 	Babybel BIO 	Fromage blanc BIO 
Compote pomme BIO 	Madeleine Dubaï	Fruit de saison 	
















du 1er au 5 juin

Lundi 01/06	Mardi 02/06	Jeudi 04/06 végétarien	Vendredi 05/06
Salade batavia	Concombre tzatziki BIO 	Roulé au fromage	Salade quinoa
Paupiette de poulet sauce tajine	Filet de colin pané MSC 	Parmentier patate douce et pois chiche	Sauté de veau LR aux olives 
Boulghour BIO 	Purée carotte BIO 		Haricot vert BIO persillé 
Yaourt nature BIO 	Kiri au chèvre	Fromage blanc BIO 	Saint Paulin BIO 
Compote Fraise BIO 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Glace

du 8 au 12 juin

Lundi 08/06	Mardi 09/06	Jeudi 11/06 végétarien	Vendredi 12/06
Melon	Salade César végétarienne	Salade coleslaw HVE 	Tarte fromage BIO 
Quenelle nature financière	Daube provençale origine 	Burger végétal maison 	Colin MSC aux aromates 
Riz pilaf IGP 	Tajine de légumes	Trio de frites de légumes	Courgette BIO persillée 
Gruyère IGP 	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Bûche de chèvre BIO 
Eclair au chocolat 	Semoule au lait à la vanille	Glace	Fruit de saison 

du 15 au 19 juin

Lundi 15/06	Mardi 16/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06 végétarien
Tarte au thon	Duo de choux	Taboulé oriental BIO 	Salade batavia
Filet de hoki à la normande 	Pilon de poulet LR tandoori  	Rôti de veau au 	Bouchées courgette curry BIO 
Carotte CE2 persillée 	Pommes de terre campagnarde	Lentilles BIO 	Poêlée maraîchère CE2 
Fromage blanc BIO 	Kiri BIO 	Camembert BIO 	Yaourt nature BIO 
Île flottante au caramel	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pêche HVE

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
Juin

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 »
















- Origine France 
- Produit local 
- Produit labellisé 
- Produit bio 



du 22 au 26 juin

Lundi 22/06	Mardi 23/06 végétarien	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06
Betteraves  BIO vinaigrette	Macédoine légumes CE2 	Salade pastèque et fêta	Salade verte / camembert
Cordon bleu  Haricots plats au beurre	Croque fromage exquis Petit pois/carottes CE2 	Saumon sauce safranée Risotto parmesan IGP 	Haut de cuisse poulet LR rôti   Farfalles HVE 
Pave d'affinois BRIN Région	Yaourt nature BIO 	Fournols	Fromage blanc BIO 
Fruit de saison 	Glace	Brownie crème Anglaise	Fruit de saison 

du 29 au 3 juillet

Lundi 29/06	Mardi 30/06	Jeudi 01/07 végétarien	Vendredi 02/07
Pizza BIO  3 fromages	Céleri mayonnaise CE2 	Gaspacho BIO tomate 	Carotte bâtonnet
Steak haché BIO 	Colin MSC sauce bonne femme 	Chili sin carne 	Pain bagnat maison au thon
Jardinière de légumes CE2 	Mélange riz & céréales		Chips
Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Edam BIO 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote fraise BIO 	Glace

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