

20  26

Mai/Juin

MENUS

Portage à domicile 1/3



















Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 
















Du pain bio et local tous les jours



du 25 au 31 Mai

Lundi 25/05	Mardi 26/05	Mercredi 27/05	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05 végétarien	Samedi 30/05	Dimanche 31/05
Batavia	Betteraves BIO vinaigrette 	Pizza à la grecque	Salade coeur blé façon	Carottes râpées HVE 	Salade au coeur de palmier	Avocat au thon
Pavé de saumon beurre blanc	Saucisse de Toulouse 	Omelette nature BIO 	Paleron de boeuf 	Brandade de poisson	Râble de lapin à la moutarde 	Gratin de fruit de mer
Trio de Frites aux légumes	Lentilles du PUY AOP créole 	Épinards hachés CE2 sauce 	Rosti oignon		Purée de patate douce 	Riz à l'indienne
Kiri BIO 	Gruyère IGP 	Yaourt nature BIO 	Petit suisse nature	Babybel BIO 	Yaourt nature BIO 	Camembert BIO 
Tarte au flan	Fruit de saison	Compote pomme BIO 	Crème chocolat maison	Madeleine Dubaï	Tarte aux myrtilles	Fruit de saison

du 1er au 7 Juin

Lundi 01/06	Mardi 02/06	Mercredi 03/06	Jeudi 04/06 végétarien	Vendredi 05/06	Samedi 06/06	Dimanche 07/06
Salade de lentilles	Salade batavia	Concombre tzatziki BIO 	Radis / beurre	Roulé au fromage	Salade pois chiche BIO 	Salade lyonnaise
Esc. dinde BBC au jus  	Paupiette de poulet sauce tajine	Filet de colin pané MSC 	Gratin de gnocchis sardes	Parmentier patate douce	Merlu MSC beurre blanc/ 	Gigot d'agneau
Ratatouille Niçoise	Boulghour BIO 	Purée de carotte BIO 			Polenta crémeuse	Flageolets verts
Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Kiri chèvre	Yaourt à boire fraise BIO 	Fromage blanc BIO 	Maroilles 	Fromage blanc BIO 
Fruit de saison	Compote pomme BIO 	Fruit de saison	Muffin myrtille	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte poire Bourdaloue

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/>


20  26
Juin

MENUS

Portage à domicile 2/3





















Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 



















Du pain bio et local tous les jours 



du 8 au 14 Juin

Lundi 08/06	Mardi 09/06	Mercredi 10/06	Jeudi 11/06	Vendredi 12/06 végétarien	Samedi 13/06	Dimanche 14/06
Salade quinoa	Melon à l'italienne	Salade César végétarienne	Salade asiatique	Salade coleslaw HVE 	Rosette / cornichon	Terrine de saumon / mâche
Sauté veau aux olives  Haricot vert Persillé BIO 	Quenelle nature financière Riz pilaf IGP Camargue 	Daube de boeuf Provençale  Tajine de légumes	Sauté de porc caramel  Gratin chou fleur CE2 	Burger végétal maison  Trio de frites de légumes	Filet de cabillaud sauce Trio de légumes	Boudin noir aux pommes  Pomme de terre vapeur CE2 
Saint paulin BIO 	Gruyère IGP 	Fromage blanc BIO 	Gourmand végétal	Yaourt nature BIO 	Fromage blanc BIO 	Fourme Yssingaux 
Flan vanille BIO 	Éclair au chocolat	Semoule au lait à la vanille	Fruit de saison	Compote pomme poire HVE 	Fruit de saison	Liégeois pomme/fraise

du 15 au 21 Juin

Lundi 15/06	Mardi 16/06	Mercredi 17/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06	Samedi 20/06	Dimanche 21/06
Tarte fromage BIO 	Tarte au thon	Duo de choux	Salade Marocaine	Taboulé oriental	Sardine / beurre BIO 	Nems légumes
Colin MSC aux aromates  Courgette BIO persillée 	Filet de hoki à la normande Carotte persillée CE2 	Pilon de poulet tandoori  Pommes de terre campagnarde	Croziflette au saumon	Rôti de veau au jus  Lentilles BIO 	Encornet à l'américaine  Riz pilaf BIO 	Cuisse de pintade au jus  Pomme dauphine
Bûche de chèvre BIO 	Fromage blanc BIO 	Kiri BIO 	Petit suisse BIO fruits 	Camembert BIO 	Roquefort 	Yaourt nature BIO 
Fruit de saison	Île flottante au caramel	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau Basque

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


20  26
Juin/Juillet

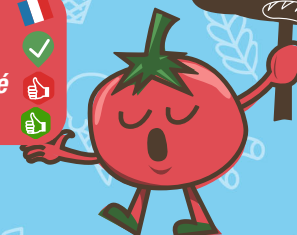
MENUS

Portage à domicile 3/3






















Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 




















Du pain bio et local tous les jours 



du 22 au 28 Juin

Lundi 22/06 végétarien	Mardi 23/06	Mercredi 24/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06	Samedi 27/06	Dimanche 28/06
Salade batavia	Betteraves BIO vinaigrette 	Macédoine  légumes CE2	Salade piémontaise au thon	Salade pastèque et fêta	Salade Haricot vert BIO 	Pâté croûte richelieu
Bouchées curry fêta BIO 	Cordon bleu  Haricots plats au beurre	Croque fromage exquis	Osso bucco Milanaise 	Saumon sauce safranée	Sauté de canard à l'orange 	Filet de sandre rôti au citron
Poêlée maraîchère CE2 		Petit pois et carotte	Carotte BIO Vichy 	Risotto parmesan IGP 	Mélange riz & céréales	Haricot vert persillé CE2 
Yaourt nature BIO 	Pave d'affinois BRIN Région 	Yaourt nature BIO 	Yaourt fruits BIO 	Fournols	Yaourt nature BIO 	Bûche du Pilat 
Compote pêche HVE 	Fruit de saison	Muffin pépites chocolat	Tarte pomme BIO 	Gâteau fourré framboise	Compote cerise	Fruit de saison

du 29 au 5 Juillet

Lundi 29/06	Mardi 30/06	Mercredi 01/07	Jeudi 02/07	Vendredi 03/07 végétarien	Samedi 04/07	Dimanche 05/07
Salade verte / camembert	Pizza BIO 3 fromages 	Céleri râpé mayonnaise	Salade de pâte HVE thon/ 	Gaspacho BIO tomate 	Salade de museau	Salade de pomme de terre
Haut de cuisse poulet LR rôti   Farfalles HVE 	Steak haché BIO  Jardinière de légumes CE2 	Colin MSC sce bonne femme  Mélange riz & céréales	Rougail saucisse  Brocolis BIO persillé 	Chili sin carne	Moules sauce crème	Escalope de porc LR   Tomate provençale
Fromage blanc BIO 	Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc BIO 	Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature BIO 	Comté AOP 	Fromage blanc BIO 
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème caramel aux oeufs	Compote fraise BIO 	Crème Vanille	Fruit de saison

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

Tous les menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Les menus et les allergènes sont consultables sur mions.fr ou mions.fr/parents.