























20  26  
Juillet

# MENUS






















## Portage à domicile 1/2



du 6 au 12 Juillet

Lundi 6/07	Mardi 7/07	Mercredi 8/07	Jeudi 9/07	Vendredi 10/07 végétarien	Samedi 11/07	Dimanche 12/07
Feuilleté emmental	Salade pastèque et fêta	Salade verte dés de cantal	Salade de lentilles	Roulé au fromage	Terrine de saumon / mâche	Macédoine légumes CE2 
Andouillette beaujolaise  Purée de pomme de terre	Saucisse Toulouse LR   Lentille BIO carotte persillée 	Paupiette de poulet sauce  Boullgour BIO 	Filet poisson rôti au basilic Brocolis BIO persillé 	Nugget pois chiche BIO   Carotte BIO Vichy 	Côte de porc  Gratin dauphinois	Quenelle de brochet Riz Camargue BIO 
Edam BIO 	Yaourt nature BIO 	Kiri BIO 	Yaourt framboise BIO 	Yaourt nature BIO 	Faisselle de campagne	Saint Nectaire AOP 
Tarte aux fraises	Brownie/ crème anglaise	Fruit de saison 	Muffin pépites chocolat	Compote pomme BIO 	Crème chocolat	Fruit de saison 

du 13 au 19 Juillet

Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07 végétarien	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07	Samedi 18/07	Dimanche 19/07
Gaspacho BIO tomate 	Crêpe jambon/ emmental	Pizza BIO aux 4 légumes 	Terrine de légumes	Taboulé oriental BIO 	Jambon beurre/ cornichon	Salade de fruit de mer
Colin MSC sce bonne femme  mélange perles de riz/pois	Omelette au fromage Ratatouille niçoise	Tajine végétal	Steak haché BIO   Spaghetti BIO au beurre 	Sauté de poulet BBC à la crème   Courgette persillée BIO 	Brandade de poisson	Mignon de porc aux oignons  Pomme paillason
Bûche de chèvre BIO 	Roquefort	Bûche du Pilat 	Yaourt nature BIO 	Gouda BIO 	Camembert BIO 	Fromage blanc BIO 
Gâteau noix de coco maison	Fruit de saison 	Flan BIO vanille/caramel 	Compote pomme/poire HVE 	Cake au citron	Fruit de saison 	Tarte aux myrtilles

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/>

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
























20  26  
Juillet

# MENUS




















## Portage à domicile 2/2



du 20 au 26 Juillet

Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07 végétarien	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07	Samedi 25/07	Dimanche 26/07
Salade de mâche	Salade chou fleur CE2 	Feuilletée au fromage	Salade haricot vert CE2 	Céleri râpé mayonnaise	Avocat au thon	Pâté croûte richelieu
Blanquette de colin	Colin à la catalane	Nouilles de riz wok	Poulet basquaise LR  	Sauté de veau LR  Marengo 	Tête de veau 	Colin sauce beurre blanc
Riz Camargue BIO 	Semoule HVE 	Wok de légumes	Potato pops	Haricots plats au beurre	PDT vapeur CE2 persillée 	Poêlée maraîchère CE2 
Petit suisse BIO fruits 	Yaourt nature BIO 	Emmental BIO 	Fromage blanc BIO 	Boursin ail et fines herbes	Saint marcellin IGP 	Yaourt nature BIO 
Fruit de saison 	Compote fraise BIO 	Fruit de saison 	Tarte pomme BIO 	Fruit de saison 	Compote pomme banane	Fruit de saison 

du 27 Juillet au 2 Août

Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07 végétarien	Vendredi 31/07	Samedi 01/08	Dimanche 02/08
Salade de tomate mozzarella	Salade batavia	Concombre sauce vinaigrette	Salade PDT/ concombre sce	Salade coleslaw HVE 	Terrine campagne CE2 	Salade au coeur de palmier
Escalope de poulet grillée 	Pilon de poulet tandoori 	Colin MSC sauce curry 	Omelette nature BIO 	Moules sauce crème	Dos cabillaud MSC sce aioli 	Boudin noir aux pommes
Ratatouille niçoise	Pomme dauphine	Torsade blé/pois HVE 	Épinards hachés CE2 sauce 	Riz pilaf IGP camargue 	Poêlée cordiale CE2 	Purée PDT BIO 
Cantal AOP 	Kiri au chèvre	Yaourt nature BIO 	Saint Nectaire AOP 	Yaourt à boire fraise BIO 	Faisselle de campagne	Tartare ail et fines herbes
Liégeois pomme/ fraise	Fruit de saison 	Pom'pot pêche et fruit du	Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Eclair au café

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/>**

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