



Notre prestation :

Toutes les vinaigrettes sont faites "maison"

Fruits de saison d'origine locale



Pain frais Bio artisanal



Le boeuf est d'origine France et race à viande



Menu sous réserve d'approvisionnement.
Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutard, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait

Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE



Tous les Fruits & Légumes sont issus de l'agriculture biologique



Mougins School

Semaine 39



Mougins
BRITISH
INTERNATIONAL
SCHOOL
CÔTE D'AZUR

Jour	Entrées	Plat principal	Desserts
lundi 26 septembre 2022	Radis rose & bierre Asperges vinaigrette Jambon sec & cornichon	Boulettes de boeuf sauce tomate Pave de colin sauce vierge Spaghetti Trio de légumes	Plateau de fromage & laitages Corbeilles de fruits Ile flottante Pastèque
Mardi 27 septembre	Sardines à huile d'olive et citron Carottes Rapée Salade de tomate, thon et olives	Omelettes aux fines herbes Filet de Cabillaud Basilic Frites Ratatouille	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Abricots au sirop Flan parisien
Mercredi 28 septembre	Salade mixte Endives ciboulette Cervelas Vinaigrette	Quiche Lorraine Parmantire de poisson Couscous Haricots vert	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Chou à la vanille Compote de banane
Jeudi 29 septembre	Salade vert Œuf dur mayonnaise au curry Salade de pâtes au pesto et mozza	Saucisse de Toulouse Filet de poisson meunière Lentilles Petit pois mijotés	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Salade fruits Frais Gâteau marbré
Vendredi 30 septembre	Tomate vinaigrette Salade de betteraves mimosa Salade composée	Nuggets de blé Filet de Colin Riz pilaf Gratin d'epinard	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Orange Tarte aux pommes