



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 02



Mougins
BRITISH
INTERNATIONAL
SCHOOL
CÔTE D'AZUR

Days	Entrées	Plat principal	Desserts
Lundi 06 Janvier			
Mardi 07 Janvier			
Mercredi 08 Janvier	Concombre à la vinaigrette blanc Jambon Céleri rémoulade	Sauté de porc à la provençale Cabillaud au olives Purée maison Petits pois	Plateau de fromage & laitage Corbeille de fruits Mousse au chocolat Compote de fruits
Jeudi 09 Janvier	Mortadelle Macédoine de légumes Soupe de légumes	Poulet au curry Quiche au fromage Riz blanc Chou-fleur	Plateau de fromage & laitage Corbeille de fruits Tarte au pomme Dessert lacté
Vendredi 10 Janvier	Salade mexicaine Surimi Salade verte	Wings tex mex Tortillas Frites Haricots vert	Plateau de fromages & laitages Corbeille des fruits Crème vanille Poire au chocolat